22101425506

LA

CUISINE CLASSIQUE

PARIS. — IMPRIMERIE DE CH. LAHURE
Rue de Fleurus, 9

LA
CUISINE CLASSIQUE

ÉTUDES PRATIQUES, RAISONNÉES ET DÉMONSTRATIVES

DE

L'ÉCOLE FRANÇAISE APPLIQUÉE AU SERVICE A LA RUSSE

PAR

Urbain DUBOIS et Émile BERNARD

TOUS DEUX CHEFS DE CUISINE DE LL. MM. LE ROI ET LA REINE DE PRUSSE

Ouvrage illustré de 60 planches et de plus de 300 dessins, embrassant dans son cadre toutes les prescriptions culinaires, d'après l'ordre et les principes de la haute École

En cuisine, on peut briller, selon son aptitude, par l'éclat, le luxe, la variété, le goût parfait, les soins délicats, le fini et la bonté du fonds; mais parmi les qualités indispensables au praticien, nous mettons en première ligne la science organisatrice et la connaissance approfondie de toutes les branches de l'art.

(Cuisine classique.)

A PARIS

CHEZ LES AUTEURS, PASSAGE DE LA MADELEINE, 6, ET RUE DES BOURDONNAIS, 40

LIBRAIRIE DENTU, PALAIS-ROYAL

1864

Droits de reproduction et de traduction réservés

PROPRIÉTÉ DES AUTEURS.

Tout exemplaire non revêtu des signatures ci-dessous sera considéré comme contrefaçon.

Dubois et Bernard

Le frontispice de ce livre est une composition de M. Jehenne. — Sur le premier plan, l'artiste a représenté, avec divers attributs de l'art culinaire, un fourneau dessiné sur un modèle sorti des ateliers de M. Baudon, ingénieur-mécanicien.

Les planches ont été, en partie, exécutées et imprimées par M. Muller jeune, artiste lithographe.

WELLCOME INSTITUTE LIBRARY
Coll. welMOmec
Call No. M 8943 TX200 1864 D81c
97235

79396



Imp. Lemercier, Paris.

DÉDIÉ

A LEURS MAJESTÉS

LE ROI ET LA REINE

DE PRUSSE

A LEURS MAJESTÉS

LE ROI GUILLAUME ET LA REINE AUGUSTA

DE PRUSSE

SIRE, MADAME,

C'est le cœur pénétré de reconnaissance que nous venons déposer aux pieds de VOS MAJESTÉS *cette œuvre modeste. Son plus grand mérite consistera, sans doute, dans la gracieuse et bienveillante faveur dont Vous avez daigné l'honorer.*

Mais l'approbation de VOS MAJESTÉS, *mêlée au souvenir des bienfaits que nous Vous devons, était pour nous d'un si haut prix, que l'espoir de mériter cet honneur nous a soutenus dans nos travaux.*

Nos vœux seront remplis, si VOS MAJESTÉS *daignent agréer ce faible hommage de la vive gratitude et du dévouement respectueux*

Avec lesquels nous sommes humblement

SIRE, MADAME,

DE VOS MAJESTÉS,

Les très-fidèles et très-obéissants serviteurs,

URBAIN DUBOIS ET ÉMILE BERNARD.



Imp. Lemercier, 57 rue de Seine, à Paris

PRÉFACE.

En publiant notre première édition nous avions bien compris, qu'en raison même du caractère encyclopédique de ce livre, il nous était impossible de l'obtenir aussi parfait que nous l'eussions désiré; nous n'avons donc pas à hésiter aujourd'hui, pour déclarer, que, sans le faire dévier des principes qui en faisaient la base, nous lui avons fait subir de notables changements.

Préoccupés, avant tout, du besoin de maintenir cette œuvre à la hauteur du progrès, que nous suivons pas à pas, nous avons fait plus que corriger ses imperfections, nous avons aussi agrandi son cadre dans des limites qui, croyons-nous, laisseront peu à désirer.

Si nous avons à cœur de donner à ce livre toute la perfection et les développements en notre pouvoir, c'est surtout parce que nous comprenons la nécessité grande, et pour ainsi dire absolue, de répandre l'instruction culinaire parmi nos jeunes élèves.

Les bonnes écoles, c'est-à-dire les bonnes cuisines, où les principes de l'art sont appliqués sans restrictions, ne sont pas rares dans notre pays, mais l'accès en est si difficile que beaucoup de jeunes gens, plus enthousiastes que fortunés, se trouvent privés de leur enseignement, et, par ce fait, placés dans cette fâcheuse alternative, ou de renoncer à s'instruire, ou de se mettre à l'œuvre sans guide et sans appui, uniquement livrés à leurs faibles forces. Or, dans ces conditions d'isolement et d'abandon, nul d'entre nous n'ignore les pénibles déceptions réservées à celui qui veut poursuivre sa carrière en dépit d'une instruction ou défectueuse ou incomplète.

Mais, si au prix de courageux efforts, quelques hommes d'élite, assez fortement

trempés pour la résistance, parviennent à atteindre le but désiré et se faire un nom parmi nous, combien d'autres moins heureux ou plus timides, sentant leur impuissance à faire les sacrifices qui seuls pourraient les sauver, se laissent aller au découragement !

C'est surtout à cette classe nombreuse et si digne d'intérêt que s'adresse ce livre : c'est à la tâche ardue de relever le courage des uns en limitant le privilége des autres, que nous voulons consacrer le bénéfice de notre expérience.

Mais s'il est vrai que les livres les plus infimes, à quelque degré qu'ils abordent la science, portent toujours en eux le germe d'une pensée utile, c'est à condition pourtant qu'ils seront lus. Eh bien, nous regrettons d'avouer que le goût de l'étude fait souvent défaut aux élèves : entre les déshérités du sort involontairement privés des ressources inappréciables de l'instruction et les esprits prévenus qui en négligent les bienfaits, il ne reste qu'un petit nombre d'hommes, tout à la fois modestes et zélés, qui se pénétrant de bonne heure de cette vérité éternelle que l'ignorance est l'écueil le plus redoutable pour arriver au bien, fortifient leur intelligence par le travail et le recueillement, et se préparent ainsi à lutter et à grandir.

Si nous sommes heureux de rendre hommage au dévouement de ceux qui se consacrent au culte de l'art pour en continuer les traditions et augmenter son prestige, c'est dans l'espoir que leur exemple sera imité; car, à ces conditions seules, le progrès est réalisable. Mais, tant que les jeunes gens hésiteront à s'adonner à l'étude, tant qu'ils ne comprendront pas qu'on peut, avec profit, mener de pair la théorie et la pratique, en un mot, tant qu'ils négligeront d'orner leur esprit des connaissances solides et variées que notre profession comporte, la marche progressive de la cuisine sera forcément ralentie, et les hommes, loin d'améliorer leur situation, s'exposeront à en diminuer les avantages. Dès lors, la science culinaire au lieu de se généraliser, si elle ne reste pas immobile, sera toujours le privilége de quelques-uns.

Ces conseils bienveillants, que nous adressons surtout à ceux en qui l'avenir de l'art repose, ont un but trop élevé pour rester stériles et ne pas trouver en eux un accueil sympathique; ils nous sont inspirés par le sincère désir de rehausser l'importance de notre profession et lui donner, dans la mesure de nos moyens, une portée plus grande encore en propageant ses principes rationnels, ses fécondes ressources et son antique splendeur.

D. ET B.

LE SERVICE A LA FRANÇAISE ET LE SERVICE A LA RUSSE

COMPARÉS.

Le service de la table est basé sur deux méthodes différentes dans leur principe, mais également pratiquées : c'est le *service à la française* et le *service à la russe ;* si nous ne mentionnons pas le service à l'anglaise et ceux plus particulièrement adoptés dans quelques pays, c'est qu'ils dérivent de l'une ou de l'autre des méthodes capitales.

Les dîners servis dans l'ordre de la méthode française se composent, en réalité, de trois *services* distincts, dont deux appartiennent à la cuisine et le dernier à l'*office*.

Le premier service d'un dîner servi à la française comprend les différents mets qui, depuis les potages, s'étendent jusqu'à ceux qui précèdent les rôts ; ceux-ci commencent le second service, qui se continue jusqu'aux entremets de douceur. Le troisième service comprend les glaces, bonbons, petits fours, fruits, fromages, et enfin tout ce qui constitue le *dessert*.

Les deux services de la cuisine s'appuient sur des règles qu'on ne saurait enfreindre sans nuire à l'harmonie du dîner. Ainsi, quand le premier service se compose de deux *relevés* et de quatre *entrées*, le second comporte deux *rôts* et quatre *entremets*. Quant au dessert, la latitude est plus grande et en quelque sorte facultative; mais, en général, on sert autant de corbeilles, tambours ou gradins, que de grosses pièces, et le double *d'assiettes* que le dîner comporte d'entrées.

A l'égard des entrées et des entremets, la symétrie s'oppose à ce qu'ils soient en nombre impair, car ils sont destinés à être posés sur table parallèlement et se faire face. Mais on peut, sans enfreindre la règle, servir des plats *volants* dans le premier comme dans le second service, car ceux-ci se présentent aux convives sans être posés sur table ni avant ni après.

Dans la pratique on indique le degré d'importance d'un dîner par le nombre d'entrées, c'est-à-dire qu'en annonçant *quatre* ou *six* entrées, on sait combien de relevés, de rôts et d'entremets se composera le menu; seulement, pour agrandir le cadre d'un dîner et quelquefois pour se conformer aux dispositions de la table, on sert des pièces de *flancs*, *contre-flancs* et des pièces de *bouts*.

Dans le premier service d'un dîner à la française, les mets appartenant à la même série, c'est-à-dire les hors-d'œuvre, les entrées et les relevés, sont symétriquement dressés par moitié de chaque côté de la table, toutefois que le centre est occupé par un *dormant*, *plateau* ou pièce *d'ornement*, ainsi que cela se pratique dans les dîners d'apparat.

Ce premier service est toujours dressé sur la table avant même que les convives soient assis. Quand le premier service est terminé et les plats enlevés, les mets du second sont posés dans le même ordre pour les remplacer. A la fin du second service, tout ce qui est posé sur table, se rapportant au service de la cuisine, doit disparaître. C'est alors que le troisième service est dressé, aussi dans un ordre symétrique.

Certes, on ne saurait contester qu'un dîner de quelque importance, où les services sont au complet et les mets servis avec une certaine recherche, ne produise sur les convives une impression agréable, flatteuse pour l'amphitryon et satisfaisante pour le cuisinier, sachant allier l'exquise délicatesse des mets avec l'élégance et la richesse de la table.

La seule objection qu'on puisse formuler contre cette méthode, d'ailleurs si flatteuse pour les yeux, c'est que ce luxe de la table s'opère en quelque sorte au détriment du fonds de cuisine, par ce motif que, dans un service compliqué, les mets exposés sur la table et qui ne doivent être mangés qu'en dernier lieu, les entrées chaudes par exemple, conservent difficilement une chaleur suffisante pour être savourées dans les meilleures conditions de bonté, car elles sont mangées trop longtemps après leur cuisson.

Cette objection, il faut bien l'avouer, est très-sérieuse et mérite d'arrêter l'attention des amphitryons aussi bien que celle des cuisiniers. Il serait fâcheux en effet que sur une table splendidement servie, où rien n'est épargné pour flatter le goût et les désirs des convives, on puisse y manger des mets ou refroidis ou ayant perdu une partie de leurs qualités essentielles.

Pour obvier à un tel inconvénient, il faut donc avoir recours à différents expédients qui, s'ils ne le font pas entièrement disparaître, peuvent du moins l'atténuer.

En premier lieu, les maîtres d'hôtel doivent avoir le soin de poser les plats sur des réchauds bien entretenus et les tenir clochés jusqu'au dernier moment. Les cuisiniers, de leur côté, peuvent avoir un *bain-marie* à portée de la salle à manger, afin de saucer les mets, soit dans le plat, après qu'on les a enlevés de la table, soit sur les assiettes mêmes quand on se dispose à les faire passer aux convives.

Mais si les cuisiniers et les maîtres d'hôtel sont tenus à tant de précautions et de soins, les amphitryons, et les convives à leur tour, doivent s'imposer une exactitude ponctuelle et rigoureuse, car le meilleur des dîners, confectionné avec tout le talent désirable et les soins les plus attentifs, peut ne pas répondre au résultat désiré si on le fait *attendre*.

Dans certains cas, on peut obvier à l'inconvénient que nous venons de signaler en servant sur table des pièces luxueuses et coquettes, mais dont le rôle se borne à y figurer, tandis que, quand leur tour vient d'être entamées, on en fait servir d'autres qui, dressées au moment d'être servies, conservent toutes leurs qualités et leur physionomie appétissante; mais cette méthode, excellente dans son principe, outre qu'elle ne peut être que partielle, offre de grandes complications et deviendrait trop coûteuse pour que son application se généralisât jamais.

Il y aurait, à notre avis, un moyen plus pratique, surtout moins onéreux à adopter et qui semble diminuer le danger en conservant les apparences de la règle; il s'agirait de dresser les mets sur table, découpés d'après la méthode du service à la russe, mais en posant les plats sur des réchauds dans l'ordre symétrique du service à la française; cette méthode, qu'on pourrait appeler *mixte*, concilierait, jusqu'à un certain point les exigences de la cuisine avec le luxe rigoureux de la table. Le découpage, exécuté à la cuisine avec ordre, ne nuirait pas sensiblement à la physionomie des mets et ferait gagner un temps précieux, car alors on n'aurait plus qu'à enlever les plats de la table pour les passer aussitôt aux convives.

En somme, si nous considérons de près la méthode du service à la française, d'un aspect si riche et somptueux, étalant toute sa magnificence aux yeux d'un monde habitué au faste, mais toujours sensible aux beautés d'un art qu'il encourage et vivifie, nous ne pouvons que regretter de rencontrer en elle tant de contrastes frappants; car nous n'ignorons pas que c'est précisément à cette méthode, appliquée autrefois avec tant d'éclat et de succès, que nous devons en partie le prestige universel dont la cuisine française est honorée.

Dans le *service à la russe*, les plats chauds ne vont pas sur table, ils sont tour à tour découpés à la cuisine, dressés et directement envoyés à la salle à manger pour être passés aux convives. Les grosses pièces ou relevés trop volumineux pour être passés autour de la table, peuvent cependant être servis dans les assiettes chaudes que l'on fait passer ensuite aux convives.

Le découpage des mets à la cuisine exige précision et dextérité; il faut à un cuisinier une certaine pratique du découpage pour acquérir cette habileté, qui consiste à faire vite et proprement; car chacun des morceaux devant passer sous les yeux des convives, il est urgent qu'ils soient coupés avec soin, c'est-à-dire correctement et proprement, mais surtout de grosseur proportionnée.

Si la méthode de poser les plats sur la table, au lieu de les présenter aux convives, flatte moins les yeux et les sens, elle a pour résultat évident, l'avantage précieux de faire savourer les mets servis, dans leurs meilleures conditions de calorique et de bonté, puisqu'ils sont découpés aussitôt cuits, et mangés aussitôt servis.

De l'obligation de passer les mets autour de la table, découle naturellement celle forçant les convives à se servir

eux-mêmes. Cette conséquence du service à laquelle les adversaires de la méthode ont voulu donner une importance défavorable, n'offre pourtant rien que de très-conforme aux convenances.

En principe, quel que soit le nombre des convives et l'importance du menu, le dîner doit être répété autant de fois qu'il y a de fois dix convives, en d'autres termes, pour 40 couverts on sert 4 plats[1] de poisson, 4 plats de relevés, 4 plats de chacune des entrées et ainsi de suite. Pour 100 couverts on sert 10 plats de poisson, 10 plats de relevés et 10 plats de chaque entrée; par cette combinaison, chacun des convives se trouve à même de disposer exactement des mets mentionnés dans le menu; et c'est là, suivant nous, un point capital.

Dans un dîner servi par *quatre*, les plats de chaque série doivent partir ensemble et être présentés aux convives par quatre hommes qui, suivant chacun l'itinéraire d'avance prescrit, tournent autour de la table, soit à droite, soit à gauche, mais toujours dans le même sens, pour la même série de mets. Ainsi, il ne faut pas plus de temps pour servir 100 convives qu'on en met pour en servir 10.

L'étiquette commande que les plats soient présentés d'abord aux convives les plus marquants; mais, en dehors de cette obligation particulière, les convenances exigent qu'à la fin de chaque série de mets on commence la nouvelle série par le convive auquel on s'est arrêté dans la précédente, c'est-à-dire, en continuant le service en sens contraire, afin qu'il y ait compensation.

Un autre soin auquel les maîtres d'hôtel ou *servants* doivent être attentifs, c'est de faciliter autant que possible les convives à se servir, à mesure qu'on leur présente les plats non découpés, tels que : poissons, entrées ou entremets moulés.

Ainsi donc, la célérité dans le service, l'ordre dans la distribution, voilà les premiers résultats de cette méthode; mais si nous considérons les qualités réelles que conservent les mets servis aussitôt dressés, nous comprenons sans peine la préférence marquée que les véritables gourmets lui accordent.

Au premier abord, il semblerait qu'un dîner servi dans ces conditions doit laisser la table vide et par conséquent dépourvue du luxe qu'on aime à trouver dans les réunions de ce genre. Cette supposition n'est pourtant pas fondée, car les pièces froides, les entremets froids, les pièces de pâtisserie et le dessert pouvant être symétriquement dressés sur table dès le début du dîner, et en partie y rester exposés pendant toute sa durée, les cuisiniers et les maîtres d'hôtels ont donc une grande latitude pour orner la table et faire briller leur aptitude, précisément sur les mets auxquels l'ornementation est le mieux applicable.

Telles sont, en résumé, les règles suivies dans les deux services en présence et se disputant la suprématie de la table. Tous les deux sont également praticables, si on sait concilier leurs exigences, et l'un comme l'autre sont désormais irrévocablement attachés à l'avenir de l'art culinaire.

1. Dans les grands dîners, au lieu de servir 15 ou 20 plats de même nature, on peut toujours les varier, c'est-à-dire que pour un dîner de 100 couverts, où l'on sert 10 plats de poisson, il peut, sans inconvénient, y avoir 5 plats de saumon et 5 de turbot ou de toute autre espèce.

LA

CUISINE CLASSIQUE

ÉTUDES

PRATIQUES, RAISONNÉES ET DÉMONSTRATIVES

DE

L'ÉCOLE FRANÇAISE APPLIQUÉE AU SERVICE A LA RUSSE.

DES MENUS.

Les menus sont en usage dans tous les dîners, quel que soit le genre de service appliqué, mais ils sont surtout d'une nécessité absolue dans les dîners servis à la russe où les mets ne vont point sur table; ici, en effet, les convenances exigent que les convives soient renseignés sur la composition du dîner, afin qu'ils puissent fixer leur choix et régler leur appétit. Il faut donc que les maîtres d'hôtel aient le soin d'en distribuer une quantité suffisante sur table; un pour deux personnes au moins, si le dîner est nombreux.

La rédaction des menus appartient au chef de cuisine, c'est lui qui les rédige et les compose selon ses facultés, selon la latitude qu'on lui laisse, mais surtout en tenant compte des ressources dont il dispose; ce sont là, en effet, autant d'objections auxquelles il doit s'arrêter, s'il veut s'épargner des déceptions.

Dans l'ordre du travail, le menu une fois accepté par les amphitryons devient la règle obligatoire du chef de cuisine; il doit s'y conformer en tous points et veiller à son exécution en le consultant souvent.

Le papier sur lequel on écrit les menus doit être choisi avec discernement; il ne doit être ni trop grand ni trop petit, mais surtout peu ornementé : il faut éviter ces enluminures choquantes qui, loin de les rendre gracieux, tendent à en faire perdre de vue le véritable caractère : les menus devant figurer sur table doivent porter avec eux le cachet d'une simplicité élégante et tout à la fois sérieuse; ils doivent être écrits aussi correctement et lisiblement que possible, mais dans tous les cas être exempts de toute dénomination prétentieuse aussi bien que de ces fautes d'orthographe qu'on néglige trop souvent et qui prêtent quelquefois au ridicule.

Les menus de cuisine ne mentionnent ordinairement que les mets culinaires proprement dits. Les hors-d'œuvre froids, les salades et tout ce qui peut être considéré comme appartenant au service de l'office ne doivent pas y entrer. Dans les grandes maisons, on fait pour le dessert un menu spécial destiné à succéder au premier aussitôt que la période culinaire est close.

Nous produisons, dans ce chapitre une série très-étendue de menus d'ordinaire aussi bien que de menus de grands dîners, constitués dans l'ordre des différentes méthodes usitées dans les maisons culinaires. Ces menus ne sont pas tous également méthodiques sous le rapport du classement des mets, mais ce déplacement n'a pas une portée capitale ni à l'égard des dîners, ni à l'égard du service. C'est tout simplement une question de préférence.

Nos menus, composés dans l'ordre du service à la française, s'éloignent sensiblement de l'ancienne méthode, en ce sens qu'on servait autrefois des dîners de 36 à 48 entrées différentes avec leur complément dans les mêmes conditions devariété trop prodigue; ce système était vicieux, tant sous le rapport de l'organisation du travail que par les nécessités

qu'il imposait aux cuisiniers; il avait de plus le défaut d'exposer les convives à ne pouvoir se faire servir d'un mets qu'ils avaient remarqué dans le menu ou sur la table, mais dont l'insuffisance à l'égard du nombre était un obstacle à ce qu'il arrivât jusqu'à eux; dans la méthode nouvelle on sert aussi des dîners de 36 à 48 entrées; seulement, chacune d'elles étant répétée *six* ou *douze* fois, il résulte de ce fait que les mets se trouvent multipliés et répétés sur la table en quantité suffisante, sinon pour tous les convives, du moins pour un nombre considérable par rapport aux restrictions de l'ancienne méthode. D'ailleurs les hommes du métier savent parfaitement qu'un dîner de *huit* entrées absorbe à peu près dans son ensemble tous les éléments distingués dont nous disposons en cuisine, et qu'à vouloir en multiplier le nombre dans une mesure exagérée, on se trouve forcément conduit à employer des éléments qu'on hésiterait à admettre dans un dîner d'ordinaire.

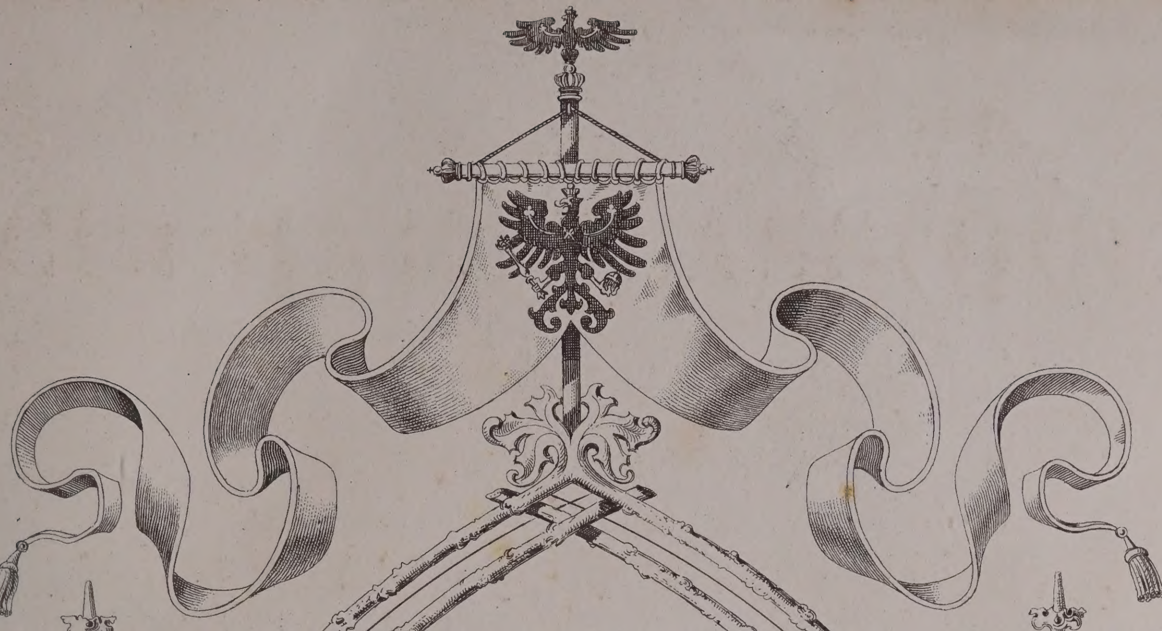
Comme règle, nous dirons que plus les dîners sont considérables, plus les cuisiniers doivent être sobres de complications et s'attacher davantage à supprimer tous les détails qui, sans nuire à l'élégance ni à l'harmonie d'un dîner, peuvent cependant en faciliter l'exécution, car il est plus facile à un chef d'écrire un grand menu que de faire confectionner un dîner simple mais rendu selon les exigences de bonté, d'ordre et de perfection qu'il réclame; il arrive souvent ceci que, contrairement à toutes les prévisions, un dîner parfaitement combiné et fini dans toutes les conditions voulues, se trouve être mal servi s'il est trop compliqué dans ses détails.

Nous avons fait entrer dans cette série des menus simples et d'autres ayant un cadre plus étendu; nous les produisons comme types, comme règle d'ordre et de distribution, mais non comme des modèles invariables : dans toutes les maisons et dans tous les pays les cuisiniers sont exposés à trouver des habitudes ou des exigences locales auxquelles ils doivent avant tout se conformer; nous ne pouvons donc prescrire à cet égard des règles fixes.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE PREMIÈRE.

Menu du dîner servi à Kœnigsberg pour le couronnement de LL. MM. le roi Guillaume et la reine Augusta de Prusse.

La table royale était servie par *vingt-deux*, la table suivante par *quatre-vingts*, ce qui donne pour l'ensemble 1020 couverts.



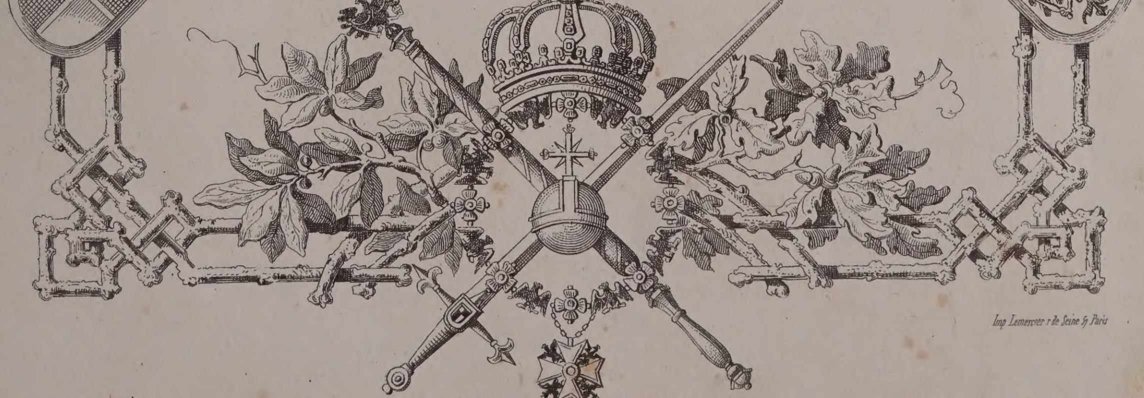


Menu
de Leurs Majestés

18 Octobre 1861

Potage d'orge à la Princesse.
Consommé Printanier à la Royale.
Saumon du Rhin sauce génevoise.
Turbot sauce aux Huitres.
Pièce de Boeuf à la Flamande.
Jambon glacé au Madère.
Poulardes à la Toulouse.
Timbale à la Talleyrand.
Homards à la Bagration.
Pain de foie-gras à la gélée.
Faisans de Bohême, rôtis.
Petits pois à la Française.
Asperges à la Hollandaise.
Pêches aux rix, à la Maintenon.
Pouding soufflé à la Vanille.
Gelée Sultane à l'ananas.
Charlotte Parisienne, aux pistaches.
Dessert.





Imp. Lemercier r. de Seine 57 Paris

MENUS D'ORDINAIRE DE 10 A 12 COUVERTS.

Potage julienne aux quenelles.
Pâté de saumon à la Russe.
Roast-beef garni de pommes de terre Duchesse.
Poulets au kari à l'Indienne.
Salade italienne en Belle-Vue.
Gelinottes rôties, demi-glace.
Cèpes au gratin à la Russe.
Flan de pêches à la Française.

Potage d'orge perlé à la Reine.
Sterlet à l'étouffade.
Jambon aux épinards.
Crépinettes de volaille aux truffes.
Aspic à la Toulouse.
Selle de cerf rôtie, sauce venaison.
OEufs brouillés aux pointes d'asperges.
Crème Plombière au marasquin, garnie.

Potage purée de lentilles aux croûtons.
Soles au vin blanc.
Carré de porc frais aux oignons glacés.
Croquettes de ris de veau aux truffes.
Canetons de cuisses de volaille à la gelée.
Outarde piquée et rôtie.
Choux-fleurs au pain frit.
Parfait garni de gaufres.

Consommé de volaille aux œufs pochés.
Huîtres en coquilles au gratin.
Côtelettes de veau piquées à la chicorée.
Poulets au Chasseur.
Salade d'écrevisses à la gelée.
Selle de chevreuil rôtie, sauce Cumberland.
Fonds d'artichauts au velouté.
Timbale de nouilles à la vanille.

Potage purée de haricots à la Soubise.
Tronçons de brochet à la Judéenne.
Noix de veau aux petits pois.
Côtelettes de sanglier, sauce venaison.
Petites caisses de foie-gras à la gelée.
Poulets rôtis, au cresson.
Champignons farcis.
Gelée à l'orange, garnie de gâteaux.

Potage tortue.
Barbue à la Hollandaise.
Filet de bœuf à la broche, sauce poivrade.
Petits poulets frits à la Viennoise.
Ris de veau à la chicorée.
Mauviettes rôties à l'Allemande.
OEufs pochés au kari.
Crème au caramel, à l'Ancienne.

Potage purée d'oseille aux croûtons.
Darne de saumon grillée, sauce Tartare.
Quartier d'agneau garni de croquettes de nouilles.
Pigeons aux petits pois.
Noix de jambon à la gelée.
Reins de levrauts rôtis.
Brocolis sauce au beurre d'anchois.
Pommes meringues, à la vanille.

Potage purée de gibier aux quenelles.
Rougets aux fines herbes.
Chapon au consommé, au riz.
Filets de moutons piqués, à la Soubise.
Pâté froid d'anguilles, aux truffes.
Cailles rôties, au cresson.
Topinambours à la Béchamel.
Mousses aux fraises.

Potage ravioles au consommé.
Blinis à la Russe, Caviar.
Écrevisses à la Polonaise.
Carré de cerf garni de croquettes de pommes de terre.
Ailerons de dindons glacés aux petits pois.
Côtelettes de veau à la gelée, Rémoulade.
Perdreaux rôtis, Bread-sauce.
Choux de Bruxelles à la Maître-d'Hôtel.
Beignets soufflés à la vanille.

Potage purée de céleris.
Matelote de Pêcheur.
Poitrine de bœuf, braisée à la Bourgeoise.
Poulardes à la Vénitienne.
Salade de légumes à l'Italienne.
Bécasses rôties, aux croûtons.
Artichauts à la Provençale.
Gelée d'oranges, garnie.

*

MENUS D'ORDINAIRE DE 10 A 12 COUVERTS.

Potage aux lasagnes.
Soles au vin blanc, garnies de moules Villeroi.
Quartiers d'agneau aux petits pois.
Filets de pigeons à la Maréchale.
Pâté de levraut à la gelée.
Dinde rôtie, au cresson.
Céleris au jus.
Gâteau breton à la crème fouettée.

Potage aux ris de veau, à l'Allemande.
Truite, sauce Genevoise.
Aloyau braisé, garni de laitues.
Casserole au riz à la Polonaise.
Poularde froide à la Macédoine.
Cailles de vignes, rôties.
Épinards à la Française.
Pouding froid à la Girot.

Potage aux queues de mouton.
Filets de vives, sauce Ravigote.
Langue de bœuf, sauce Italienne.
Poulets au riz.
Salade de saumon à la Russe.
Becfigues rôtis à la Provençale.
Pointes d'asperges garnies d'œufs frits.
Petits pots de crème au chocolat.

Potage purée de haricots à la Condé.
Perches à la Watter-Fisch, pommes de terre.
Côtelettes de veau grillées, aux épinards.
Canetons aux olives.
Hure de marcassin, sauce Cumberland.
Perdreaux rouges rôtis.
Champignons à l'Italienne.
Gelée moscovite au marasquin.

Consommé aux œufs pochés.
John-dorée, sauce aux huîtres.
Pièce de bœuf salé, purée de pommes de terre.
Escalopes de homards, sauce Normande.
Poulets gras à la gelée, sauce Rémoulade.
Pluviers rôtis aux croûtes.
See-kale, sauce au beurre.
Tarte de rhubarbe à l'Anglaise.

Potage à la semoule, lié.
Maquereaux bouillis, sauce aux moules.
Selle d'agneau aux laitues braisées.
Boudins de pigeons à la Dauphine.
Timbale froide de foie-gras, au Madère.
Dindonneau piqué au cresson.
Tomates farcies au gratin.
Damfnouilles à la vanille.

Potage aux huîtres, croûtons.
Tronçons de lamproie aux fines herbes.
Jambon de tonkin rôti, sauce Madère.
Bouchées aux huîtres.
Galantine de poularde à la gelée.
Filet de daim rôti, gelée de groseilles.
Choux-fleurs à la Villeroi.
Bavarois à l'ananas.

Potage queues de bœuf à l'Anglaise.
Turbot sauce au beurre d'écrevisses.
Poitrine de veau à la Chipolata.
Timbale de macaroni à la Parisienne.
Chaufroix de mauviettes, en caisses.
Chapon rôti, au cresson.
Artichauts à la Barigoule.
Gâteau impérial.

Potage Brunoise aux pâtes d'Italie.
Matelote à la Bourguignonne.
Zampino de Modène à la choucroute.
Fritot de poulet à la sauce tomate.
Aspic de crevettes.
Filet de chamois rôti, compote Savoisienne.
Pieds de fenouil, sauce Espagnole.
Pouding de riz, sauce abricots.

Potage lié aux crêtes de volaille.
Sardines grillées, sauce persillade.
Gigot de mouton, purée de haricots.
Crépinettes de filets de pigeons à la Macédoine.
Petits aspics à la Montglas.
Coqs de bruyères, rôtis.
Gnoquis à la Romaine
Mousse au thé, garnie de gâteaux.

MENUS D'ORDINAIRE DE 10 A 12 COUVERTS, EN MAIGRE.

Potage crème de chicorée à la Colbert.
Sander au gratin.
Maquereaux grillés, sauce Béarnaise.
Tranche de thon grillée, à l'oseille.
Filets de saumon à la mayonnaise.
Éperlans frits.
Haricots verts à l'Allemande.
Gaufres à la Flamande, crème fouettée.

Potage aux huîtres.
Filets de merlans frits à l'Anglaise.
Brochet bouilli, sauce au raifort.
Tanches au gratin.
Salade de homards en coquilles.
Loup grillé, anchovies-sauce.
Artichauts à la Lyonnaise.
Gelée d'oranges dans leurs écorces.

Potage purée de pois verts.
Canapés chauds au chester.
Alose grillée, purée d'oseille.
Pâté chaud de saumon à la Russe.
Boudins de brochet, sauce tomate.
Homards, sauce Ravigote.
Brocolis au beurre noir.
Soles frites, sauce Colbert.
Blanc-manger aux fruits.

Potage sagou au consommé de poisson.
Croquettes d'écrevisses à la Béchamel.
Barbue aux fines herbes.
Timbale de nouilles à la Milanaise.
Côtelettes d'esturgeon, sauce Madère.
Galantine d'anguille à la gelée.
Goujons frits, citrons.
Macédoine de légumes, bordure d'épinards.
Profiteroles au chocolat.

Potage bisque d'écrevisses.
Petites bouchées aux champignons.
Grosse carpe garnie, sauce Matelote.
Casserole au riz à la Marinière.
Filets de merlans à la Duxelles.
Salade russe au thon.
Asperges, sauce au beurre.
Rougets frits à l'Anglaise.
Gâteau Fanchette.

Potage de riz aux moules.
Rissoles de crevettes.
Grondins, sauce aux câpres
Quenelles de brochet, Soubise.
Filets de soles aux huîtres.
Pâté froid de saumon à la gelée.
Aubergines farcies à la Provençale.
Petites truites frites, citrons.
Tartelettes de pommes meringuées.

Potage purée d'oignons au vermicelle.
Ramequins de poulainte à la Piémontaise.
Saumon grillé, sauce Tartare.
Choucroute aux huîtres, à l'Allemande.
Filets de rougets en caisses.
Buisson d'écrevisses.
Merlans frits à l'Anglaise.
OEufs pochés à la chicorée.
Gelée fouettée au marasquin.

Potage de ierschis à la Russe.
Cannelons aux écrevisses.
Aigle-fin bouilli, au beurre fondu
Laitances de carpes à la Villeroi.
Filets de mulets aux champignons.
Terrine de foies de lottes au Madère.
Topinambours sauce à la crème.
Perches rôties au four.
Bread-pudding au sabayon.

Potage crème d'asperges.
Croquettes d'artichauts.
Bar, sauce aux huîtres.
Timbale de ravioles à l'Italienne.
Paupiettes de merlan, sauce Vénitienne.
Darne de saumon, beurre Montpellier.
Choux-fleurs, sauce au beurre.
Anchois frais, frits.
Charlotte de pommes, vanille.

Consommé maigre à la semoule.
Croquettes d'œuf aux fines herbes.
Brochet au vin blanc.
Risot aux moules.
Filets de vives en papillotes.
Salade de légumes garnie de saumon fumé.
Truffes blanches, sauce aux anchois.
Limandes frites, citrons.
Gâteau du Congrès, sauce aux cerises.

SERVICE A LA RUSSE, 18 A 20 COUVERTS, SERVI PAR *DEUX*[1].

Potage lié aux concombres.
Croustades de pommes de terre à la Régente.
Truite saumonée, sauce Colbert.
Punch à la Romaine.
Pièce de bœuf braisée, garnie.
Petits pâtés de godiveau, à l'Ancienne.
Côtelettes de chevreuil aux olives.
Pain de volaille à la gelée.
Canetons de Rouen rôtis.
Asperges sauce à la crème.
Pêches meringuées aux confitures.
Gelée de Dantzig, garnie de gâteaux.

Potage tortue à la Française.
OEufs de vanneaux. Beurre frais.
Tronçons de cabillaud, sauce crevettes.
Punch glacé au kirsch.
Selle de mouton à la Jardinière.
Côtelettes de gelinottes à la Polonaise.
Pieds de porc truffés, sauce Périgueux.
Aspic d'écrevisses à la Ravigote.
Dinde rôtie au cresson.
Aubergines à la Provençale.
Beignets de crème aux amandes.
Pain de cerises à la Montmorency.

Potage crème de volaille.
Cervelles de veau frites à la Bourgeoise.
Loup sauce aux œufs, à l'Anglaise.
Punch à l'Impériale.
Dinde à la chipolata.
Côtelettes de mouton à la Macédoine.
Foies d'oie à la Financière.
Galantine de pintade à la gelée.
Bécasses rôties garnies de croûtes.
Artichauts, sauce au beurre.
Pommes au riz, sauce abricots.
Timbale de gaufres à la Chantilly.

Potage au riz à l'Indienne.
Rissoles à la moelle.
Carpe à la Chambord.
Punch glacé.
Jambon aux petits pois à l'Anglaise.
Attereaux de ris de veau à la Villeroi.
Filets de perdreaux, purée de marrons.
Terrine de foie-gras de Strasbourg.
Poulets rôtis. Cresson.
Choux-fleurs à la Maître-d'Hôtel.
Croûtes aux fruits.
Biscuit d'amandes à la Chantilly.

Consommé à la Royale.
Pieds d'agneau frits, à la marinade.
Rouelle de thon, sauce Madère.
Punch glacé au rhum.
Filet de bœuf à la Flamande.
Timbale à la Toulouse.
Filets de dindonneaux aux truffes.
Mayonnaise de langoustes. Bordure d'œufs.
Quartier de chevreuil rôti, à la Polonaise.
Cardons à la moelle.
Soufflé à la vanille.
Pain d'abricots, garni de gâteaux.

Potage orge perlé à la Princesse.
Quenelles à la Villeroi.
Merlans à la Hollandaise.
Punch à la Romaine.
Longe de veau aux pointes d'asperges.
Purée de gibier à la Polonaise.
Pâté-chaud de pigeons, à l'Ancienne.
Tronçons de truite à la gelée, sauce Tartare.
Chapons rôtis. Cresson.
Salsifis au velouté.
Tarte d'abricots à l'Anglaise.
Meringues à la crème.

Potage crème d'orge à la pluche d'oseille.
Petites croustades de riz à la Reine.
Cabillaud, sauce ravigote et beurre fondu.
Punch glacé.
Tête de veau, sauce tomate.
Croquettes d'écrevisses aux champignons.
Filets de mouton au riz à la Persane.
Pâté de bécasses à la gelée.
Dindonneaux piqués, rôtis.
Concombres, sauce Colbert.
Pouding de semoule, sauce églantine.
Gelée à l'ananas.

Potage julienne aux œufs pochés.
Cervelles frites à la marinade.
Filets de carrelets, sauce aux moules.
Punch glacé.
Dinde à l'Anglaise.
Escalope de filet de bœuf piqué, sauce tomate.
Cailles à la financière.
Suprême de foie-gras à la gelée.
Selle de sanglier rôtie, sauce poivrade.
Asperges au pain frit.
Petits babas chauds au Madère.
Crème plombière aux noix fraîches, garnie.

1. Servir par *deux* signifie servir deux plats de chaque mets.

SERVICE A LA RUSSE, 18 A 20 COUVERTS, SERVI PAR *DEUX*.

Potage purée de faisan.
Huîtres et citrons.
Carpe garnie sauce matelote
Punch glacé.
Selle d'agneau, purée d'artichauts.
Filets de lapereaux à la Maréchale.
Ris de veau à la Chivry.
Pâté de Thon à la gelée.
Poulardes rôties au cresson.
Pointe de houblon, sauce Allemande.
Ananas au riz à la Créole.
Pouding à la Diplomate, garni.

Consommé printanier aux quenelles.
Friture mêlée à l'Italienne.
Dentici sauce à la crème d'anchois.
Punch glacé.
Filet de bœuf sauce tomate.
Côtelettes de volaille à la Rachel.
Escalopes de langoustes à la Beauharnais
Terrine de foies de canards aux truffes.
Cuissot de chevreuil rôti.
Fèves de marais à la Bretonne.
Pêches au riz meringuées.
Gelée au jus de grenades, garnie.

Potage au blé vert à l'Allemande.
Petits soufflés de volaille à la Reine.
Darne d'esturgeon, sauce Italienne.
Punch glacé.
Gigot de mouton bouilli, à l'Anglaise.
Grives farcies au gratin.
Ris de veau à la Saint-Cloud.
Aspic de homards, sauce Tartare.
Canards sauvages rôtis.
Cardons à la Milanaise.
Pouding de pannequets aux abricots.
Charlotte parisienne aux avelines.

Potage à la Londonderry et consommé.
Petits soufflés au parmesan.
Sandres en tronçons, sauce Soya.
Punch glacé.
Bœuf de Hambourg à la choucroute.
Pigeons aux petits pois.
Petites timbales à l'Impériale.
Filets de levrauts en chaufroix.
Dinde truffée rôtie.
Pieds de fenouils, sauce espagnole.
Mince-pies, sauce au punch.
Bavarois printanier, garni.

Potage consommé à la Régence.
OEufs de mouettes. Beurre frais.
Saumon grillé, sauce Tartare.
Punch glacé.
Tête de veau en tortue.
Poulets à la Demidoff.
Côtelettes de présalé à la chicorée.
Salade de filets de soles à la Parisienne.
Ortolans rôtis.
Concombres sauce Espagnole.
Charlotte de pommes à la vanille.
Mousse à l'ananas, garnie.

Potage purée de pois pointus au piment.
Rissoles à la Pompadour.
Truitesauce Bordelaise.
Punch glacé.
Gigot de mouton aux choux de Bruxelles.
Vol-au-vent de quenelles à la Nesle.
Filets de gelinottes aux truffes.
Pain de foie-gras à la gelée.
Poulardes rôties, au cresson.
Fonds d'artichauts à la moelle.
Soufflé de nouilles à la fleur d'oranger.
Petits gâteaux napolitains à la crème.

Potage Muligatowney.
Petites bouchées à la purée de lapereaux.
Matelote de poisson à la Royale.
Punch glacé.
Jambon de York glacé, épinards.
Poulets sautés à la Marengo.
Escalopes de ris de veau à la Colbert.
Terrine de Nérac à la gelée.
Jeunes pans rôtis.
Truffes au vin de Champagne.
Bordure de riz garnie de pêches.
Gâteau moka.

Potage crème de volaille aux pointes d'asperges
Croquettes à la Parmesane.
Turbot sauce écrevisses, pommes de terre.
Punch glacé.
Roast-beef à l'Anglaise, légumes variés.
Mauviettes farcies, en caisses.
Pieds de veau truffés à la Périgord.
Galantine d'Anguille en Belle-Vue.
Grouses rôtis, bread-sauce.
Croûtes aux morilles.
Omelettes à la Célestine.
Pouding glacé à la Nesselrode.

SERVICE A LA RUSSE.

MENU DE 40 COUVERTS SERVI PAR *QUATRE*.

	40	Assiettes d'huîtres et citrons.
SOUPIÈRES.	2[1] —	Potage d'esturgeon à l'Anglaise.
	2 —	Consommé à la Colbert.
HORS-D'ŒUVRE.	2 —	Quenelles de volaille à la Villeroi.
	2 —	Rissoles de gibier.
POISSONS.	2 —	Turbot sauce aux anchois.
	2 —	Rougets grillés.
RELEVÉS.	2 —	Pièce de bœuf braisée, Nivernaise.
	2 —	Jambon glacé au Madère, épinards.
ENTRÉES.	2 —	Petits pâtés chauds à la Financière.
	2 —	Chartreuse de perdreaux.
	2 —	Queues de langoustes en Belle-Vue.
	2 —	Aspic de foie-gras.
		PUNCH GLACÉ.
ROTS.	2 —	Chapons truffés.
	2 —	Selle de chevreuil piquée.
LÉGUMES.	2 —	Artichauts à la Provençale.
	2 —	Asperges, sauce au beurre.
ENTREMETS.	2 —	Charlotte de pommes, sauce abricots.
	2 —	Plum-pudding au punch.
	2 —	Riz à l'Impératrice.
	2 —	Timbale de marrons à la Chantilly.

MENU POUR 80 COUVERTS SERVI PAR *HUIT*.

	80	Assiettes d'huîtres, citron, pain beurré.
SOUPIÈRES.	2 —	Potage orge perlé à la d'Orléans.
	2 —	Consommé de volaille aux ravioles.
HORS-D'ŒUVRE.	2 —	Petites bouchées de Prince.
	2 —	Croustades à la Montglas.
POISSONS.	2 —	Barbue, sauce aux crevettes.
	2 —	Filets de merlans à la Horly.
RELEVÉS.	2 —	Filet de bœuf à la Napolitaine.
	2 —	Dindes garnies à l'Impériale.
ENTRÉES.	2 —	Turban de filets de levrauts, champignons.
	2 —	Timbale de nouilles à la Milanaise.
	2 —	Darne de Saumon à la gelée.
	2 —	Côtelettes de foie-gras à la Lucullus.
		PUNCH CLACÉ.
ROTS.	2 —	Poulardes au cresson.
	2 —	Pintades piquées.
LÉGUMES.	2 —	Truffes à l'Italienne.
	2 —	Pointes d'asperges aux œufs pochés.
ENTREMETS.	2 —	Gâteau Mazarin à l'ananas.
	2 —	Pannequets à la Royale.
	2 —	Suédoises de fruits, à la gelée.
	2 —	Crème française au marasquin.
FLANS.	2 —	Timbale à la Châteaubriand.
	2 —	Sultanes en cascades.

1. Les numéros indiquent le nombre de plats.

MENU DE 60 COUVERTS SERVI PAR *SIX*.

	60	Assiettes d'huîtres, citron et beurre.
SOUPIÈRES.	3 —	Potage à la Windsor.
	3 —	Consommé de gibier à la Régence.
HORS-D'ŒUVRE.	3 —	Petits pâtés à la ciboulette.
	3 —	Petites croustades de grives.
POISSONS.	3 —	Grosse truite, sauce Bordelaise.
	3 —	Soles frites, sauce Colbert.
RELEVÉS.	3 —	Longe de veau rôtie, sauce tomate.
	3 —	Quartier de chevreuil, sauce poivrade.
ENTRÉES.	3 —	Filets de volaille, sauce suprême.
	3 —	Quenelles de faisan aux truffes.
	3 —	Mayonnaise de homards.
	3 —	Chaufroix de froie-gras.
		PUNCH GLACÉ.
ROTS.	3 —	Poulardes au cresson.
	3 —	Bécasses aux croûtes.
LÉGUMES.	3 —	Petits pois à la Française.
	3 —	Cardons, sauce Madère.
ENTREMETS.	3 —	Beignets de crème aux fruits.
	3 —	Pouding de riz aux amandes.
	3 —	Gelée de fraises au Champagne.
	3 —	Gâteau napolitain.
	3 —	Corbeille en nougat, garnie de meringues.
	3 —	Croquembouche de Génoise.

MENU POUR 100 COUVERTS SERVI PAR *DIX*.

	100	Assiettes d'huîtres, citron, pain beurré.
SOUPIÈRES.	5 —	Potage rossolnik de perdreaux.
	5 —	Consommé à la Royale.
HORS-D'ŒUVRE.	5 —	Petits pâtés chauds de mauviettes.
	5 —	Croquettes de volaille.
POISSONS.	5 —	Petites truites grillées à la Maître-d'Hôtel.
	5 —	Turbot, sauce hollandaise.
RELEVÉS.	5 —	Selle de mouton à la Chartreuse.
	5 —	Rosbif à l'Anglaise.
ENTRÉES.	5 —	Suprême de volaille à l'écarlate.
	5 —	Côtelettes à la Polonaise, champignons.
	5 —	Pain de gibier aux truffes et gelée.
	5 —	Salade de queues d'écrevisses.
		PUNCH CLACÉ.
ROTS.	5 —	Bécassines aux croûtes.
	5 —	Dindes truffées, demi-glace.
LÉGUMES.	5 —	Choux-fleurs en velouté.
	5 —	Tomates au gratin.
ENTREMETS.	5 —	Pommes meringuées, à la vanille.
	5 —	Savarin au lait d'amandes.
	5 —	Pouding à la Dalmatie.
	5 —	Gelée à l'orange.
FLANS.	5 —	Gâteau Breton.
	5 —	Croquembouche de meringues.

SERVICE A LA RUSSE.

MENU DE 160 COUVERTS PAR *SEIZE.*

SOUPIÈRES.
- 8 — Potage purée de cardons, aux quenelles.
- 8 — Consommé à la Deslignac.

HORS-D'ŒUVRE.
- 8 — Cromesquis de ris d'agneau.
- 8 — Bouchées aux huîtres.

POISSONS.
- 8 — Carpe à la Chambord.
- 8 — Pâté de saumon à la Russe.

RELEVÉS.
- 8 — Filet de bœuf à la Hussarde.
- 8 — Gigot de mouton aux racines.

ENTRÉES.
- 8 — Poulardes à la Toulouse.
- 8 — Boudins à la Prinz-Karl.
- 8 — Aspic de langoustes.
- 8 — Galantines de perdreaux à l'Anglaise.

ROTS.
- 8 — Mauviettes, sauce Allemande.
- 8 — Oisons à la demi-glace.

ENTREMETS.
- 8 — Céleris à l'Espagnole.
- 8 — OEufs pochés aux pointes d'asperges.
- 8 — Pouding Castillan, sauce chocolat.
- 8 — Gelée à l'ananas, garnie.

DESSERT.

MENU DE 300 COUVERTS SERVI PAR *TRENTE.*

SOUPIÈRES.
- 15 — Crème d'orge aux ailerons.
- 15 — Consommé à la Dubarry.

HORS-D'ŒUVRE.
- 15 — Croustades de riz au salpicon.
- 15 — Bouchées à la purée de gibier.

POISSONS.
- 15 — Turbot, sauce Diplomate.
- 15 — Filets de sandres frits.

RELEVÉS.
- 15 — Pièce de bœuf, garnie à la Flamande.
- 15 — Noix de veau à la Godard.

ENTRÉES.
- 15 — Escalopes de filets de chevreuil, olives.
- 15 — Poulardes à la Périgueux.
- 15 — Galantines de mauviettes, en caisses.
- 15 — Buisson de petits homards, Rémoulade.

PUNCH GLACÉ.

ROTS.
- 15 — Perdreaux, sauce au pain.
- 15 — Dindonneaux piqués.

LÉGUMES.
- 15 — Truffes au Champagne.
- 15 — Fonds d'artichauts, Italienne.

ENTREMETS.
- 15 — Pouding de cabinet, au marasquin.
- 15 — Charlotte de pommes, à la vanille.
- 15 — Gâteau d'amandes à la Chantilly.
- 15 — Gelée Moscovite, garnie.

DESSERT.

MENU DE 200 COUVERTS SERVI PAR *VINGT.*

SOUPIÈRES.
- 10 — Bisque aux écrevisses.
- 10 — Consommé à la Sévigné.

HORS-D'ŒUVRE.
- 10 — Rissoles à la moelle.
- 10 — Bouchées à la Bohémienne.

POISSONS.
- 10 — Saumon, sauce Bordelaise.
- 10 — Filets de carpes, frits.

RELEVÉS.
- 10 — Jambon glacé à la Camérani.
- 10 — Dinde à l'Anglaise.

ENTRÉES.
- 10 — Côtelettes de pigeons, à la Maréchale.
- 10 — Filets de lièvre, à la Romaine.
- 10 — Terrine de foie-gras, à la gelée.
- 10 — Chaufroix de faisans.

PUNCH GLACÉ.

ROTS.
- 10 — Poulets au cresson.
- 10 — Cailles bardées.

LÉGUMES.
- 10 — Topinambours au gratin.
- 10 — Asperges, sauce Hollandaise.

ENTREMETS.
- 10 — Pouding soufflé, au chocolat.
- 10 — Croûtes aux fruits.
- 10 — Bavarois au riz, vanillé.
- 10 — Gelée de fraises, au Champagne.

DESSERT.

MENU DE 600 COUVERTS SERVI PAR *SOIXANTE.*

SOUPIÈRES.
- 30 — Consommé printanier, à la Royale.
- 30 — Potage, fausse tortue.

HORS-D'ŒUVRE.
- 30 — Croquettes à la Parisienne.
- 30 — Bouchées à la Reine.

POISSONS.
- 0 — Turbot à la Hollandaise.
- 30 — Truite, sauce Genevoise.

RELEVÉS.
- 30 — Longe de veau aux légumes.
- 30 — Filet de bœuf au macaroni.

ENTRÉES.
- 30 — Pâté chaud de levraut, aux truffes.
- 30 — Canetons aux olives.
- 30 — Mayonnaise de homards, en bordure.
- 30 — Timbale de faisans, à la gelée.

PUNCH A LA ROMAINE.

ROTS.
- 30 — Poulardes du Mans, au cresson.
- 30 — Selle de chevreuil, gelée de groseilles.

LÉGUMES.
- 30 — Petits pois garnis de fleurons.
- 30 — Artichauts à la Barigoule.

FNTREMETS.
- 30 — Pouding saxon à la vanille.
- 30 — Baba chaud à l'ananas.
- 30 — Riz à l'Impératrice.
- 30 — Macédoine de fruits, au marasquin.

DESSERT.

SERVICE A L'ANGLAISE.

MENU DE 15 COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

2 SOUPIÈRES. { Potage d'orge à la Princesse.
Potage Chasseur aux grives.

2 RELEVÉS. { Soles bouillies, sauce persil.
Longe de veau aux légumes.

4 ENTRÉES. { Faisan à la Périgueux.
Pieds d'agneau, sauce Tartare.
Poulets aux nouilles.
Petites chartreuses à la Royale.

DEUXIÈME SERVICE.

2 ROTS. { Pigeons farcis à l'Allemande.
Selle de chevreuil piquée.

2 BOUTS. { Tarte aux framboises.
Pommes meringuées.

4 ENTREMETS. { Artichauts, sauce Hollandaise.
Cailles en chaufroix à la gelée.
Bavarois au café.
Éclairs aux fraises.

SIDE TABLE.

Langue salée. — Bœuf rôti.

MENU DE 15 COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

2 SOUPIÈRES. { Potage tortue clair.
Purée Crécy au riz.

2 RELEVÉS. { Matelote d'anguille.
Quartier d'agneau, sauce menthe.

4 ENTRÉES. { Bouchées à la purée de gibier.
Côtelettes de veau à la chicorée.
Poulets sautés aux tomates.
Boudins de brochet à la Soubise.

DEUXIÈME SERVICE.

2 ROTS. { Chapons au cresson.
Grives aux croûtes.

2 BOUTS. { Plum-pudding, sauce mousseuse.
Charlotte d'abricots.

4 ENTREMETS. { See kale, sauce au beurre.
Aspic de homards.
Gelée au cresson.
Bavarois au gingembre.

SIDE TABLE.

Roast-beef. — Jambon.

MENU DE 15 COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

2 SOUPIÈRES. { Potage aux moules.
Consommé à la Royale.

2 RELEVÉS. { Truite grillée à la Maître-d'Hôtel.
Bœuf salé aux légumes.

4 ENTRÉES. { Pâté de poulets à l'Anglaise.
Côtelettes d'agneau à la Villeroi.
Filet de chevreuil au macaroni.
Paupiettes de filets de soles.

DEUXIÈME SERVICE.

2 ROTS. { Grouses bardées.
Chapon au cresson.

2 BOUTS. { Dampfnouilles à la vanille.
Pommes à la Richelieu.

4 ENTREMETS. { Chicorée aux œufs pochés.
Salade de queues d'écrevisses.
Bavarois aux noix fraîches.
Jambonneaux en biscuit.

SIDE TABLE.

Noix de veau. — Langue. — Pâté de gibier.

MENU DE 20 COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

2 SOUPIÈRES. { Consommé printanier au riz.
Giblet-soup.

2 RELEVÉS. { Cabillaud à la Hollandaise.
Selle de veau à la crème.

4 ENTRÉES. { Petites timbales à l'Impériale.
Bordure de riz à la Montglas.
Côtelettes de chevreuil aux olives.
Poulets à la Chasseur.

DEUXIÈME SERVICE.

2 ROTS. { Gelinottes à la Polonaise.
Dinde piquée.

2 BOUTS. { Pudding de riz au Sabayon.
Pannequets aux abricots.

4 ENTREMETS. { Petits pois à l'Anglaise.
Terrine de foie-gras à la gelée.
Baba à la Standley.
Gelée au marasquin.

SIDE TABLE.

Round of beef. — Selle de mouton.

SERVICE A L'ANGLAISE.

MENU DE 20 COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

2[1] SOUPIÈRES. — Potage purée de pois verts. Consommé printanier.

2 POISSONS. — John-dorée, sauce homards. Huîtres gratinées à l'Anglaise.

2 RELEVÉS. — Côte de bœuf aux haricots verts. Dinde au riz à la Piémontaise.

4 ENTRÉES. — Rissoles de foie-gras. Côtelettes de mouton à la Macédoine. Filets de poulets aux pointes d'asperges. Quenelles de faisan à la Périgueux.

DEUXIÈME SERVICE.

2 ROTS. — Ortolans à l'Italienne. Selle de chevreuil à l'Allemande.

2 RELEVÉS. — Gaufres à la crème. Tarte aux cerises.

4 ENTREMETS. — Topinambours au gratin. Salade de saumon à la Russe. Bavarois aux pistaches. Petits paniers d'oranges.

SIDE TABLE.

Gigot de mouton. — Jambon.

MENU DE 25 COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

2 SOUPIÈRES. — Potage à la Palestine. Consommé au macaroni.

2 POISSONS. — Turbot, sauce crevettes. Éperlans frits

2 RELEVÉS. — Bœuf braisé, sauce raifort. Poulardes à l'Anglaise.

4 ENTRÉES. — Côtelettes d'agneau aux petits pois. Faisan à la choucroute. Cromesquis de palais de bœuf. Quenelles de volaille aux truffes.

DEUXIÈME SERVICE.

2 ROTS. — Coqs de bruyère au pain frit. Canetons bardés.

2 RELEVÉS. — Gaufres à la Chantilly. Cabinet-pudding.

4 ENTREMETS. — Épinards au velouté. Chaufroix de bécasses à la gelée. Gâteau Cussy. Gelée aux fraises.

SIDE TABLE.

Jambon. — Noix de veau.

1. Les numéros indiquent la quantité de plats.

MENU DE 20 COUVERTS.

PREMIER SERVICE

2 SOUPIÈRES. — Potage queues de veau à l'Indienne. Consommé au tapioca.

2 POISSONS. — Tranches de cabillaud, sauce persil. Filets de soles frits, anchois, sauce.

2 RELEVÉS. — Filet de bœuf à la Napolitaine. Poulets aux huîtres.

4 ENTRÉES. — Pain de lièvre à la Financière. Ris de veau à la chicorée. Bouchées de volaille. Homards au Curry.

DEUXIÈME SERVICE.

2 ROTS. — Grouses en jus. Chapons au cresson.

2 RELEVÉS. — Buisson de petites brioches. Bread-pudding, sauce vanille.

4 ENTREMETS. — Choux de Bruxelles, garnis de marrons. Aspic de mauviettes. Gelée à l'orange. Madeleines aux raisins, glacées.

SIDE TABLE.

Round of beef. — Pâté de veau. — Langues salées.

MENU DE 30 COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

2 SOUPIÈRES. — Turtle-soup, citrons. Consommé au vermicelle.

2 POISSONS. — Saumon grillé, sauce Genevoise. Merlans frits.

2 RELEVÉS. — Quartier de cerf, sauce Romaine. Roast-beef et York-pudding.

4 ENTRÉES. — Rissoles à la moelle. Poulets au riz. Salmis de grives. Timbale de ris d'agneau.

DEUXIÈME PARTIE.

2 ROTS. — Dinde truffée. Bécasses rôties.

2 RELEVÉS. — Flan de pommes. Baba au Madère.

4 ENTREMETS. — Langoustes à la Mayonnaise. OEufs pochés au jus. Asperges, sauce au beurre. Macédoine aux fruits, garnie de gâteaux.

SIDE TABLE.

Bœuf salé. — Longes de veau.

SERVICE A L'ANGLAISE.

MENU DE 40 COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

2 SOUPIÈRES.
- Consommé au tapioca.
- Potage à la Palestine.

2 POISSONS.
- Cabillaud bouilli, sauce aux huîtres.
- Filets de saumon frits, soya-sauce.

2 RELEVÉS.
- Dinde aux céleris.
- Selle de mouton garnie de croquettes.

6 ENTRÉES.
- Filets de poulets à la Printanière.
- Salmis de grouses aux truffes.
- Tendrons de veau aux petits pois.
- Bouchées à la Lucullus.
- Quenelles de faisan aux champignons.
- Petites chartreuses de volaille.

DEUXIÈME SERVICE.

2 ROTS.
- Cailles de vigne, au jus.
- Dindonneaux piqués, au cresson.

2 RELEVÉS.
- Pudding de semoule, sauce aux cerises.
- Charlotte de pommes, vanille.

6 ENTREMETS.
- Salsifis au velouté.
- Mayonnaise de langoustes.
- Gelée aux framboises.
- Bavarois d'abricots, garni.
- Biscuit punch, à la Chantilly.
- Vol-au-vent à la Française.

SIDE TABLE.

Langues de bœuf. — Quartier de veau. — Jambon.

MENU DE 40 COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

2 SOUPIÈRES.
- Potage d'esturgeon à l'Américaine.
- Consommé aux nouilles.

2 POISSONS.
- Truite sauce Genevoise.
- Rougets frits, sauce crevettes.

2 RELEVÉS.
- Jambon à la choucroute.
- Selle de veau aux épinards.

6 ENTRÉES.
- Fritot de poulets à la Viennoise
- Côtelettes des Ardennes, purée de marrons.
- Perdreaux à la Castillane.
- Œufs pochés à la purée de volaille.
- Boudins à la Richelieu.
- Escalopes de filets de chevreuil, au riz.

DEUXIÈME SERVICE.

2 ROTS.
- Ptarmigan au jus.
- Poulardes au cresson.

2 RELEVÉS.
- Beignets de crème, sauce abricots.
- Napolitain garni de Plombière.

6 ENTREMETS.
- Friture d'artichauts à l'Italienne.
- Aspic de crevettes.
- Pain de pommes au lait d'amandes.
- Mousse aux fraises.
- Croquembouche de marrons.
- Tartelettes d'abricots.

SIDE TABLE.

Roast-beef. — Noix de veau. — Langues à l'écarlate.

MENU DE 50 COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

2 SOUPIÈRES.
- Consommé aux nids d'hirondelles.
- Potage purée de faisans.

2 POISSONS.
- Turbot sauce Hollandaise.
- Carpe à la matelote.

2 RELEVÉS.
- Roast-beef, raifort à la crème.
- Selle de veau à la Duchesse.

6 ENTRÉES.
- Poulardes aux truffes.
- Côtelettes de mouton, purée de lentilles.
- Cromesquis de foie-gras.
- Salmis de perdreaux.
- Vol-au-vent de filets de soles.
- Gratins de cailles, aux champignons.

DEUXIÈME SERVICE.

2 ROTS.
- Pintades rôties.
- Dindonneau piqué, au cresson.

2 RELEVÉS.
- Tarte aux cerises.
- Pudding de riz au sabayon.

6 ENTREMETS
- Tomates farcies
- Truffes au Champagne.
- Aspic à la Duchesse.
- Bastion d'anguilles, beurre Montpellier.
- Charlotte russe aux noix fraîches.
- Mousse à la vanille.

SIDE TABLE.

Round of beef. — Pâté de poularde. — Jambon.

MENU DE 50 COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

2 SOUPIÈRES.
- Potage de grives à l'Allemande.
- Consommé aux œufs pochés.

2 POISSONS.
- Saumon, sauce Genevoise.
- Soles frites, sauce Colbert.

2 RELEVÉS.
- Selle de mouton purée de navets.
- Poulardes et langues, aux légumes.

6 ENTRÉES.
- Filets de perdreaux aux truffes.
- Chevalière de poulets aux champignons.
- Timbale de macaroni, à la Chevreuse.
- Côtelettes de veau piquées, à la chicorée.
- Canetons aux olives.
- Quenelles à la Villeroi, haricots verts.

DEUXIÈME SERVICE.

2 ROTS.
- Cailles rôties, au cresson.
- Chapon truffé.

2 RELEVÉS.
- Mille-feuilles, à la vanille.
- Plum-pudding, sauce au beurre.

6 ENTREMETS.
- Asperges, sauce Hollandaise.
- Homards en coquilles.
- Gelée aux fraises.
- Riz à la crème, garni d'abricots.
- Petits savarins glacés.
- Plombière des Dames.

SIDE TABLE.

Roast-beef. — Galantine. — Jambon.

SERVICE A LA FRANÇAISE.

MENU DE 8 A 10 COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

Potage crème d'orge à l'Allemande.

Barbue, sauce aux huîtres.
Noix de veau piquée à la Nivernaise.
Bouchées à la Montglas.
Côtelettes de mouton à la purée de marrons.
Casserole au riz à la Financière.

DEUXIÈME SERVICE.

Canetons rôtis, sauce aux pommes.
Aspic de mauviettes en chaufroix.
Asperges vertes sautées au beurre.
Macédoine de fruits en Belle-Vue.
Pains à la Duchesse.

MENU DE 8 A 10 COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

Potage purée de marrons.
Cabillaud au beurre fondu.
Selle de mouton à l'Anglaise.
Filets de lapereaux à la Conti.
Ris de veau piqués aux pointes d'asperges.

DEUXIÈME SERVICE.

Poularde truffée, rôtie.
Perdreaux en Belle-Vue à l'Ancienne.
Cardons à la moelle.
Crème Plombière aux avelines.

MENU DE 10 A 12 COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

Potage à la purée de pois verts.
Potage consommé aux œufs pochés.

Saumon, sauce Genevoise et persil.
Jambon américain braisé au Madère.

Poulets nouveaux à la Chivry.
Escalopes de filet de bœuf à la Napolitaine.
Cailles à la Financière.
Petites timbales à la Reine.

DEUXIÈME SERVICE.

Dindonneaux rôtis au cresson.
Pain de foie-gras à la Parisienne.

Asperges à la Hollandaise.
Haricots verts à la Maître-d'Hôtel.
Gelée à l'eau-de-vie de Dantzig.
Gâteau-punch à l'orange.

MENU DE 10 A 12 COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

Potage printanier aux quenelles.
Potage bisque d'écrevisses.

Turbot sauces Hollandaise et aux huîtres.
Filet de bœuf à la Godard.

Suprême de volaille aux petits pois.
Côtelette de chevreuil purée de champignons.
Filets de vanneaux à la Chevalière.
Caisses de foie-gras à la Financière.

DEUXIÈME SERVICE.

Agneau rôti sauce à la menthe.
Bastion d'anguille à la gelée.

Haricots verts à l'Anglaise.
Truffes au vin de Champagne.
Riz à l'ananas.
Gâteau du Val-la-Reine.

MENU DE 14 A 15 COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

Potage printanier aux œufs pochés.
Potage vermicelle à la Windsor.

Truite sauces persil et diplomate.
Filet de bœuf garni à la Dauphine.

Noisettes de veau à la Duchesse.
Côtelettes de chevreuil à la purée de marrons.
Timbales à la Sévigné.
Filets de poulets à la Conti.
Bécassines en caisse à la Parisienne.
Salade de filets de soles à la Cardinal.

DEUXIÈME SERVICE.

Jambons d'York à la gelée.
Poularde de Bresse à la peau de goret.

Mauviettes sauce chaufroix.
Haricots verts à la Lyonnaise.
Laitues à l'Espagnole.
Charlotte à la Reine.

Pain d'abricots à l'Impératrice.
Madeleines à la fleur d'oranger.

DESSERT.

2 corbeilles de fruits.
2 compotes variées.
12 assiettes diverses. — Bonbons et petits-fours.
Fromage glacé. — Chocolat et vanille.

SERVICE A LA FRANÇAISE.

MENU DE 15 A 18 COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

Potage à la Bagration.
Potage à la purée d'asperges vertes.

Saumon à la Chambord.
Longe de veau à la Régence.

Côtelettes de présalé à la chicoree.
Pâté-chaud à la Toulouse.
Filets de lièvre à la Romaine.
Attereaux de foie-gras à la Périgueux.
Cailles à la Dumanoir.
Caisses de fondue à la Rossini.

DEUXIÈME SERVICE.

Galantines de dindes aux truffes.
Faisans piqués, rôtis (bread-sauce).

Artichauts à la Hollandaise.
Champignons à la Bordelaise.
Timbale de poires Duchesse.
Beignets à la Dauphine.
Bavarois d'abricots.
Gelée moscovite au rhum.

MENU DE 20 A 25 COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

Consommé aux quenelles.
Purée de perdreaux au Chasseur.

Saumon glacé au four, sauce Bordelaise.
Roast-beef, sauce raifort, légumes.

Filets de perdreaux aux truffes.
Poulets à la Vénitienne.
Vol-au-vent à la Financière.
Cailles aux petits pois.
Mayonnaise de langoustes.
Timbale de lièvre à la gelée.

DEUXIÈME SERVICE.

Dindonneaux piqués.
Terrine de foie-gras.

Concombres farcis, sauce tomate.
Haricots flageolets au velouté.
Savarin au riz, sauce abricots.
Beignets de crème vanille.
Blanc-manger panaché.
Napolitain à la Chantilly.

DESSERT.

2 Corbeilles. — 12 Assiettes diverses.
4 Compotes variées. — Fromages ordinaires.
Glaces aux fruits.

MENU DE 15 A 18 COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

Potage à la Palestine.
Consommé aux quenelles de volaille.

Barbue, sauce Hollandaise.
Gigot de mouton braisé.

Côtelettes d'agneau à la purée de céleri.
Ris de veau à la Toulouse, en croustade.
Bécassines à la Maréchale.
Timbale de homards à la Béchamel.

DEUXIÈME SERVICE.

Quartier de chevreuil, sauce poivrade.
Chaufroix de poulets en bordure.

Cardons à l'Espagnole.
Fonds d'artichauts à la Barigoule.
Gelée d'oranges à la Mandarine.
Croquante de génoise à la crème framboisée.

GLACES ET DESSERT.

MENU DE 20 A 25 COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

Potage tortue lié.
Consommé au tapioca.

Turbot garni à la Normande.
Jambon à la Toulousaine.

Croustade de riz à l'Impériale.
Côtelettes d'agneau aux pointes d'asperges.
Filets de lapereaux à la Moscovite.
Ortolans à la Princesse.
Ris de veau à la Saint-Cloud.
Caisses de laitances au coulis d'écrevisses.

DEUXIÈME SERVICE.

Poulardes truffées.
Pain de foie-gras au suprême.

Haricots verts à la Maître-d'Hôtel.
Petits pois à l'Anglaise.
Pouding de semoule, sauce abricots.
Biscuit mousseline à l'anis.
Charlotte russe à l'ananas.
Gelée aux pêches et Champagne

DESSERT.

2 Corbeilles de fruits.
4 Compotes variées.
12 Assiettes diverses, bonbons, petits-fours
Fromage glacé et ordinaire.
Glaces moulées.

SERVICE A LA FRANÇAISE.

MENU DE 20 COUVERTS, MAIGRE.

2[1] POTAGES.
- Bouillabaisse à la Provençale.
- Crème de riz aux petits pois.

2 HORS-D'ŒUVRE.
- Boudins blancs à la Polonaise.
- Petits pois aux huîtres.

2 RELEVÉS.
- Turbot, sauce Diplomate.
- Truite saumonée à la Genevoise.

4 ENTRÉES.
- Petites timbales de macaroni.
- Quenelles de brochet à la Villeroi.
- Turban de filets de soles, champignons.
- Fritot de filets de maquereaux.

PUNCH A LA ROMAINE.

2 ROTS.
- Tronçons d'anguilles, Tartare.
- Petits merlans frits.

2 PLATS VOLANTS.
- Souflés au Parmesan.
- Fondue aux truffes.

4 ENTREMETS.
- Cardons au gratin.
- Fonds d'artichauts, Lyonnaise.
- Charlotte de poires aux pistaches.
- Blanc-manger printanier.

2 GROSSES PIÈCES.
- Gâteau Mille-feuilles
- Croquembouche de fruits.

MENU DE 20 COUVERTS, MAIGRE.

2 POTAGES.
- Purée de pois verts.
- Consommé à la Royale.

2 HORS-D'ŒUVRE.
- Rissoles de champignons à la Russe.
- Croquettes de queues d'écrevisses.

2 RELEVÉS.
- Saumon à la Richelieu.
- Poisson hirondelle, sauce matelote.

4 ENTRÉES.
- Côtelettes de carpes, haricots verts.
- Filets de grondins aux champignons.
- Pâté-chaud à la Marinière.
- Paupiettes de merlan à la crème.

PUNCH A L'IMPÉRIALE.

2 GROSSES PIÈCES FROIDES.
- Grosses perches grillées.
- Éperlans frits.

2 PLATS VOLANTS.
- Lasagnes au gratin.
- OEufs farcis.

4 ENTREMETS.
- Artichauts à la Lyonnaise.
- Asperges, sauce Hollandaise.
- Gâteau Savarin à l'ananas.
- Pain de fraises à la Parisienne.

2 PIÈCES DE PATISSERIE.
- Timbale Châteaubriand.
- Grosse meringue à la Chantilly.

1. Les numéros indiquent la quantité de plats.

MENU DE 40 COUVERTS[1], MAIGRE.

4 POTAGES.
- Purée d'artichauts aux croûtons.
- Onka à la Russe.

4 HORS-D'ŒUVRE.
- Petites caisses d'huîtres.
- Croquettes de semoule, Parmesan.

4 RELEVÉS.
- Ombre-Chevalier, sauce Genevoise.
- Cabillaud, sauce aux moules.

8 ENTRÉES.
- Vol-au-vent de quenelles.
- Filets de soles à la Périgueux.
- Darne de saumon à la Financière.
- Côtelettes de homards à la Victoria.

2 GROSSES PIÈCES.
- Pâté de thon à la gelée.
- Buisson de truffes.

PUNCH A LA ROMAINE.

2 ROTS.
- Truites grillées.
- Filets de merlans frits.

8 ENTREMETS.
- Croûtes aux champignons.
- Coucoucelles sautées au beurre.
- Pannequets meringués.
- Gelée à la Macédoine.

2 GROSSES PIÈCES.
- Cornes d'abondances, jumelles.
- Jambon de carême à la gelée.

MENU DE 40 COUVERTS, MAIGRE.

4 POTAGES.
- Riz à la Crécy.
- Barsch maigre.

4 HORS-D'ŒUVRE.
- Croquettes de macaroni.
- Laitances de harengs à la Villeroi.

2 RELEVÉS.
- Seibling à la Chambord.
- Soles au gratin.

8 ENTRÉES.
- Filets d'esturgeon aux huîtres.
- Bouchées de homards.
- Darne de saumon Régence.
- Croustade de foies de lottes.

2 PIÈCES FROIDES.
- Bastion d'anguilles.
- Aspic de crevettes.

PUNCH GLACÉ.

2 ROTS.
- Rougets grillés.
- Carpe frite au citron.

2 PLATS VOLANTS.
- Gnoquis à la Romaine.
- Soufflé au Parmesan.

8 ENTREMETS.
- Asperges, sauce à la crème.
- Artichauts, sauce au beurre.
- Pouding de marrons à la Vésuvienne.
- Charlotte russe au café.

2 GROSSES PIÈCES.
- Gâteau de broche.
- Pyramide de savarins.

SERVICE A LA FRANÇAISE.

MENU DE 20 COUVERTS.

2 POTAGES.	Purée de carottes à la Crécy. Consommé au riz.
1 HORS-D'ŒUVRE.	Boudins de volaille à la Richelieu.
2 RELEVÉS.	Barbue en matelote Normande. Filet de bœuf à la Napolitaine.
4 ENTRÉES.	Pâté chaud à la Financière. Côtelettes d'agneau aux petits pois. Filets de perdreaux à l'écarlate. Timbale de foie-gras à la Toulouse.
2 PIÈCES FROIDES.	Queues de langoustes en Belle-Vue. Galantine de poulets à l'Anglaise.

PUNCH A LA ROMAINE.

2 ROTS.	Ortolans aux croûtes. Dindonneaux truffés.
4 ENTREMETS.	Asperges, sauce Hollandaise. Tomates farcies à la Provencale. Gorenflot glacé en garni. Suédoise de fruits variés.
2 PIÈCES DE PATISSERIE.	Corbeille garnie de gâteaux assortis. Coupe en nougat, garnie de fruits glacés.

MENU DE 30 COUVERTS.

2 POTAGES.	Potage lié aux huîtres. Consommé de gibier aux quenelles de faisans.
2 HORS-D'ŒUVRE.	Petites croustades de riz aux écrevisses. Attereaux de ris d'agneau à la Villeroi.
2 RELEVÉS.	Saumon à la Richelieu. Longe de veau à la Godard.
6 ENTRÉES.	Chartreuse de cailles. Timbale de macaroni à la Parisienne. Côtelettes de mouton à la Soubise. Suprême de volaille aux truffes. Paupiettes de lapereaux en chaufroix. Mayonnaise de homards à la gelée.
2 GROSSES PIÈCES SUR SOCLE.	Hure de sanglier en galantine. Pain de foie-gras à la Moderne.
2 ROTS.	Bécasses bardées garnies de croûtes. Poulardes de Bresse au cresson.
6 ENTREMETS.	Fonds d'artichauts à l'Italienne. Pointes d'asperges aux œufs pochés. Pommes meringuées en croustades. Darioles au café. Gelée au marasquin. Pouding Diplomate.
2 GROSSES PIÈCES DE PATISSERIE SUR SOCLE.	Gâteau Napolitain orné de sucre filé. Croquembouche d'amandes et pistaches.

MENU DE 40 COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

4 POTAGES.

Consommé aux pâtes d'Italie.
Crème de volaille à la Royale.
Printanier aux quenelles.
A la Sontag.

4 HORS-D'OEUVRE.

Petites bouchées de Prince.
Ortolans en caisses.

4 RELEVÉS.

Filet de bœuf à la Godard.
Timbale de lasagnes au Chasseur.
Langues de veau à la Jardinière.
Dindes garnies à l'Impériale.

8 ENTRÉES.

Perdreaux à la Régence.
Épigramme d'agneau, purée de marrons.
Filets de volaille en Suprême.
Pâté-chaud à la Financière.
Côtelettes de pigeons aux olives.
Ris de veau à la Saint-Cloud.
Salade de homards à la gelée.
Aspic de filets de soles.

DEUXIÈME SERVICE.

PUNCH A LA ROMAINE.

2 ROTS.

Faisans piqués, au jus.
Chapons truffés, au cresson.

2 FLANCS.

Pain de foie-gras, sur socle.
Buisson de truffes, sur socle.

2 BOUTS.

Croquembouche de meringues.
Sultane à la Parisienne.

8 ENTREMETS.

Cardons à la moelle.
Champignons farcis.
Petits pois à la Française.
Haricots panachés.
Poires au riz.
Croûtes aux fruits.
Gelée à l'orange, garnie.
Charlotte à la Montpensier.

4 PLATS VOLANTS.

2 — Mousse à la vanille.
2 — Meringues à la crème.

DESSERT.

4 — Corbeilles de fruits.
8 — Compotes.
16 — Assiettes montées.
2 — Glaces montées.

SERVICE A LA FRANÇAISE.

MENU DE 60 COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

4 POTAGES.

Riz à la Maintenon.
Consommé aux quenelles de volaille.
Tortue à l'Anglaise.
Purée de pois verts aux croûtons.

4 HORS-D'OEUVRE.

2 — Rissoles à la Pompadour.
2 — Petites caisses d'huîtres au gratin.

2 POISSONS.

Turbot sauce au beurre.
Darne d'esturgeon à la Bordelaise.

4 GROSSES PIÈCES.

Aloyau braisé à la Flamande.
Tête de veau en tortue.
Jambon glacé aux petits pois.
Selle de daim, sauce venaison.

12 ENTRÉES.

Salmis de perdreaux en croustade.
Fricassée de poulet à la Chevalière.
Aspic à la Montglas.
Tendrons d'agneau à la chicorée.
Filets de Canetons à la bigarrade.
Ballotines de volaille en chaufroix.

4 PIÈCES FROIDES SUR SOCLE.

2 — Galantine de dinde en Belle-Vue.
2 — Buisson de crevettes et homard.

DEUXIÈME SERVICE.

PUNCH A LA ROMAINE.

4 ROTS.

2 — Chapons au cresson.
2 — Cailles bardées.

12 ENTREMETS.

Truffes au vin de Madère.
Pouding de pannequets aux abricots.
Macédoine d'hiver à la gelée.
Pointes d'asperges au suprême.
Beignets à la Dauphine, à la crème d'amandes.
Charlotte à la Savoisienne.

4 PIÈCES DE PATISSERIE.

Gâteau breton sur socle.
Phare en gâteau napolitain.
Pyramide de savarins sur socle.
Bastion en gaufres.

MENU DE 100 COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

POTAGES.

Printanier à la d'Orléans.
Consommé à la Deslignac.
Bisque aux écrevisses.
Purée à la Reine-Margot.

HORS-D'OEUVRE.

2 — Petites bouchées aux huîtres.
2 — Cromesquis au salpicon.
2 — Cannelons à la purée de gibier.
2 — Petits soufflés au Parmesan.

4 POISSONS.

Saumon sauce Genevoise.
Barbue sauce Hollandaise.
Brochet à la Régence.
Cabillaud à la crème.

4 RELEVÉS.

Roast-beef à l'Anglaise.
Cuissot de veau à la Nivernaise.
Selle de mouton à l'Infante.
Poulardes à l'Écossaise.

24 ENTRÉES.

4 — Perdreaux en Chartreuse.
4 — Filets de canetons à la bigarrade.
4 — Salade de filets de soles Bagration.
4 — Timbales de nouilles à la Toulouse.
4 — Côtelettes de volaille aux champignons.
4 — Chaufroix de mauviettes à la gelée.

8 GROSSES PIÈCES POUR FLANS.

2 — Groupes de queues de langoustes.
2 — Jambon d'York à la gelée.
2 — Ballotines de lièvre à la Buffon.
2 — Gros pâté de gibier aux truffes.

DEUXIÈME SERVICE.

PUNCH A LA ROMAINE.

8 ROTS.

2 — Dindonneaux truffés.
2 — Selle de chevreuil piquée.
5 — Canetons de Rouen.
2 — Bécasses garnies de croûtes.

24 ENTREMETS

4 — Fonds d'artichauts à la Lyonnaise.
4 — Plum-pudding, sauce à la moelle.
4 — Fromage bavarois, panachés.
4 — Aubergines farcies à la Provençale.
4 — Charlotte polonaise au chocolat.
4 — Timbale de fruits à la Sicilienne.

8 PIÈCES DE PATISSERIE POUR BOUTS.

2 — Croquembouche de choux.
2 — Gâteau Delisle historié.
2 — Gâteau de broche.
2 — Nougat à la Parisienne.

8 — Corbeille en pastillage garnie de meringues et petits gâteaux variés.

SERVICE A LA FRANÇAISE.

MENU DE 600 COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

POTAGES.

6 [1] — Bisque d'écrevisses.
6 — Orge perlé à la Princesse.
6 — Macaroni à la Médicis.
6 — Consommé à la Royale.

HORS D'OEUVRE.

24 — Petites bouchées au salpicon.
24 — Croustades de nouilles, purée de gibier.

POISSONS.

6 — Saumon, sauce Régence.
6 — Grosse carpe à la Chambord.
6 — Turbot dépecé, sauce aux huîtres.
6 — Gros brochet à la Montebello.

RELEVÉS

6 — Pièce de bœuf aux légumes printaniers.
6 — Jambon glacés aux épinards.
6 — Longe de veau à la Montglas.
6 — Gigot braisé garni de croquettes.

ENTRÉES.

12 — Fritot de poulets à la Française.
12 — Côtelettes de pigeons aux petits pois.
12 — Turban de filets de lapereaux à l'Alsacienne.
12 — Pain de bécasses à la Cussy.
12 — Poulardes au riz à la Piémontaise.
12 — Chartreuse de ris de veau aux laitues.
12 — Salade de filets de soles à la Vénitienne.
12 — Chaufroix de perdreaux en Belle-Vue.

GROSSES PIÈCES.

2 — Buisson de truffes au Champagne.
2 — Buisson d'écrevisses et de crevettes.
2 — Cochon de lait en galantine.
2 — Hure de sanglier à l'Allemande.
4 — Groupe de queues de langoustes.
4 — Groupe de langue à l'écarlate.
4 — Pâté froid à la gelée.
4 — Pain de foie-gras à la Moderne.
48 — Saucières de mayonnaise et rémoulade.

DEUXIÈME SERVICE.

INTERVALE.

Punch à la Romaine.
Punch glacé à l'ananas.
Punch glacé à l'Anglaise.
Punch à l'Impériale.

PLATS VOLANTS.

24 — Ramequins en caisses.
24 — Rissoles à la moelle.

ROTS.

6 — Chapons du Mans.
6 — Selle de chevreuil.
6 — Pintades piquées.
6 — Cailles de vigne.
24 — Salades variées.
6 — Dindes truffées.
6 — Carré de daim.
6 — Canetons de Rouen.
6 — Bécassines aux croûtons.

ENTREMETS.

12 — Artichauts à la Lyonnaise.
12 — Cardons à l'Espagnole.
12 — Champignons à l'Italienne.
12 — Choux-fleurs au gratin.
12 — Pouding de cabinet à la vanille.
12 — Pommes meringuées.
12 — Bavarois panaché.
12 — Macédoine de fruits à la gelée.

GROSSES PIÈCES.

2 — Grande pièce montée en pastillage.
2 — Cascade ornée de sucre filé.
2 — Gâteau de broche à l'Allemande.
2 — Sultane à la Parisienne.
4 — Gros baba au rhum.
4 — Croquembouche de génoises.
4 — Gâteau Napolitain.
4 — Corbeilles en nougat à la Chantilly.
48 — Bombe vanille, garnie de gaufres.

1. Les numéros indiquent la quantité de plats.

SERVICES POUR DÉJEUNERS ET BALS.

MENU DE DÉJEUNER POUR 20 COUVERTS.

HORS-D'ŒUVRE.

2 — Beurre frais.
2 — Crevettes.
2 — Salami de Bologne.
2 — Radis nouveaux.
2 — Olives farcies.
2 — Sardines à l'huile.

Pâté de foie-gras de Strasbourg.

2 — Croquettes de volaille.
2 — Maquereaux à la Maître-d'Hôtel.
2 — Homards Mayonnaise.
2 — Soufflé aux pommes.
2 — Andouilles truffées.
2 — Côtelettes de veau aux petits pois.
2 — Bécassines rôties.
2 — Tartelettes de cerises.

Baba au Madère.

Fromage. — Fruits. — Thé. — Café. — Dessert.

MENU DE DÉJEUNER POUR 80 COUVERTS.

Potage sagou lié. | Consommé en tasses.

80 Assiettes d'huîtres et citron.

8 — Beurre frais.
4 — Thon mariné.
4 — Mixed pikles.
4 — Jambon cru.
4 — Céleris et fenouils.
8 — Melon en tranches.
4 — Saumon fumé.
4 — Concombres en salade.
4 — Mortadelle de Bologne.
4 — Cèpes au vinaigre.

Rond de bœuf à l'Anglaise.
Galantine de dinde à la gelée.
Buisson de langoustes et crevettes.
Buisson de truffes au Champagne.

4 — Cervelles frites.
4 — Rougets en caisses.
4 — Entre-côtes Béarnaise.
4 — Pigeons à la crapaudine.
4 — Aspic à la Toulouse.
4 — Truffes à l'Italienne.
4 — Beignets soufflés.
4 — Meringues à la crème.
4 — Petites saucisses grillées.
4 — Soles au gratin.
4 — Ris de veau à la Toulouse.
4 — Filet de chevreuil, olives.
4 — Timbale de foie-gras.
4 — Croûtes aux champignons.
4 — Omelettes aux confitures.
4 — Gâteaux Dartois.

GROSSES PIÈCES.

2 — Gâteaux de Compiègne.
2 — Biscuits aux amandes.

Thé. — Café. — Chocolat. — Fromage. — Fruits. — Dessert.

MENU DE DÉJEUNER POUR 40 COUVERTS.

Consommé. | Purée de gibier.

HORS-D'ŒUVRE.

4 — Beurre frais.
2 — Clovisses.
2 — Salamis de Novare.
2 — Canapés aux anchois.
2 — Melon en tranches.
2 — Oursins.
2 — Poitrines d'oies fumées.
2 — Canapés au caviar.

Jambon à la gelée.
Hure de sanglier.

2 — Huîtres au gratin.
4 — Soles aux fines herbes.
2 — Pointes d'asperges aux œufs pochés.
2 — Pieds d'agneau farcis.
4 — Côtelettes de mouton, purée de pommes.
2 — Croquettes de riz.

Biscuit à la vanille. — Grosse brioche.

MENU POUR AMBIGU[1] DE 100 COUVERTS.

Crème d'orge et Consommé.

8 — Beurre frais.
8 — Thon mariné.
4 — Champignons au vinaigre.
4 — Saucisson d'Arles.
4 — Canapés au caviar.
2 — Pâté de gibier aux truffes.
2 — Rosbif froid au raifort.
2 — Darne de saumon à la Parisienne.
8 — Radis en piment.
8 — Harengs marinés.
4 — Concombres salés.
4 — Zampino de Modène.
4 — Tartelettes d'écrevisses.
2 — Jambon à la gelée.
2 — Roulade de sanglier, sauce Cumberland.
2 — Pain de foie-gras aux truffes.

4 — Bouchées à la Reine.
4 — Filets de merlans à la Horly.
4 — Côtelettes d'agneau aux épinards.
4 — Poulets frits à la Viennoise.
4 — Mayonnaise de homards.
4 — Canards sauvages rôtis.
4 — Truffes blanches à la Piémontaise.
4 — Attereaux de palais de bœuf.
4 — Escalopes de veau, Milanaise.
4 — Petites truites à la Maître-d'Hôtel.
4 — Pieds de veau truffés.
4 — Salade de volaille.
4 — Mauviettes au pain frit.
4 — Choux de Bruxelles au beurre.

4 — Beignets à la Dauphine.
2 — Buissons de brioches.
2 — Gaufres à la Flamande.
2 — Tarte aux cerises.
4 — Croûtes à l'ananas.
2 — Gâteaux de plomb.
2 — Petits savarins glacés.
2 — Gâteau de Pithiviers.

8 — Corbeilles de fruits.
8 — Assiettes de bonbons.
8 — Compotes nappées.
8 — Tambours de petit four.

1. On entend par *ambigu* une table sur laquelle sont dressés en même temps les plats chauds et les plats froids, ainsi que le dessert.

BAL D'ENFANTS, 80 COUVERTS SERVIS EN AMBIGU.

LES METS CHAUDS SONT POSÉS SUR TABLE.

2. POTAGES.

Riz au lait d'amandes.
2 — Rissoles de légumes.
Filets de volaille aux pointes d'asperges (Servis sur 40 assiettes.)

Sagou au consommé.
2 — Bouchées à la Béchamel.
Côtelettes d'agneau à la purée de marrons (Servies sur 40 assiettes.)

SERVICE FROID POSÉ SUR TABLE.

4 — Petits canetons de volaille à la gelée.
2 — Sandwichs variés.
1 — Arbre en nougat portant des fruits glacés.
2 — Poisson en gâteau punch.
2 — Blanc-manger.
2 — Paniers d'oranges à la gelée.

4 — Galantines de mauviettes en caisses.
2 — Petits pains à la française.
1 — Croquembouche orné de sucre filé.
1 — Jambon de Cayenne à la gelée.
2 — Charlotte russe.
2 — Pots de crème au chocolat.

3 CORBEILLES DE FRUITS.

4 — Assiettes montées, garnies de bonbons.

4 — Tambours garnis de petits fours.

BUFFET ET SOUPER CHAUD SERVIS A LA RUSSE POUR 300 COUVERTS.

SERVICE FROID.

2 — Galantine de dinde.
2 — Jambon à la gelée.
2 — Pâté de gibier.
2 — Bastion d'anguilles.
8 — Mayonnaise de homards.
8 — Filets de perdreaux chaufroix.
8 — Foie-gras, bordure de gelée.
8 — Rôts froids de volaille et gibier.
4 — Assiettes montées.

2 — Casque en nougat.
2 — Coupe garnie de fruits glacés.
2 — Biscuit à la vanille.
2 — Baba au Madère.
4 — Fromage bavarois aux fraises.
4 — Gelée macédoine au Champagne.
4 — Gradin de petits gâteaux.
4 — Corbeille de meringues.
4 — Compotes.

SERVICE CHAUD.

TABLE DE 300 COUVERTS.

Consommé de volaille.
10 — Darne de saumon, sauce Genevoise.
10 — Filets de volaille aux queues d'écrevisses.
10 — Asperges sauce à la Hollandaise.
10 — Faisans rôtis (salade verte).
10 — Beignets d'ananas à la Dauphine.

Potage purée de gibier.
10 — Cabillaud en tranches, sauce au beurre.
10 — Filets de gelinottes aux truffes.
10 — Petits pois à la Française.
10 — Chapons au cresson (salade russe.)
10 — Pouding de riz, sauce aux abricots.

20 BOMBES GARNIES DE GAUFRES.

BUFFET POUR THÉ.

Thé. — Café. — Punch. — Chocolat. — Glaces granites. — Sirops. — Limonade. — Brioches et Gâteaux secs.

BUFFET POUR BAL, 800 PERSONNES.

UNE PIÈCE D'ARGENTERIE POUR MILIEU.

GROSSES PIÈCES FROIDES.

2[1] — Saumon, sauce Ravigote.
2 — Buisson de truffes.
2 — Gros pâté de gibier.
2 — Jambon à la gelée.
2 — Longe de veau à la gelée.
2 — Buisson d'écrevisses et crevettes.
2 — Poulets à l'Anglaise.
2 — Hure de sanglier.

ENTRÉES FROIDES.

6 — Terrine de foie gras.
6 — Côtelettes à la Lucullus.
6 — Filets de perdreaux en chaufroix.
6 — Mayonnaise de homards.
6 — Pain de gibier en Belle-Vue.
6 — Petits aspics à la Reine.
6 — Filets de volaille à l'écarlate.
6 — Salade de poisson à la Russe.

24 — Assiettes de sandwichs. 24 — Saucières de Mayonnaise. 24 — Assiettes de petits pains à la Française.

ROTS FROIDS DÉCOUPÉS.

4 — Faisans à la gelée.
4 — Selle de chevreuil.
4 — Poulardes au cresson.
4 — Filet de bœuf à la gelée.

UNE GRANDE PIÈCE MONTÉE EN PASTILLAGE.

16 — GROSSES PIÈCES DE PATISSERIE.

2 — Gros baba au rhum.
2 — Châteaubriand.
2 — Sultane en sucre filé.
2 — Coupe en nougat garnie.
2 — Biscuit à la vanille.
2 — Grosse meringue.
2 — Croquembouche d'orange.
2 — Gradin de pâtisserie variée.

ENTREMETS FROIDS.

4 — Gelée au Champagne.
4 — Bavarois aux avelines.
4 — Éclairs au chocolat.
4 — Gaufres à l'Italienne.
4 — Macédoine de fruits au kirch.
4 — Pain d'ananas à la gelée.
4 — Petits gâteaux moka.
4 — Madeleines aux amandes.

4 — Corbeilles de fruits. 8 — Compotes variées. 8 — Assiettes montées.

CHAUD EN RÉSERVE

Pour être présenté pendant la nuit

Consommé. — Crème d'orge. — Riz au lait d'amandes.

Filet de bœuf, sauce Périgueux.
Cailles et poulets rôtis.
Côtelettes d'agneau aux petits pois.
Poulardes au riz.

1. Les numéros indiquent la quantité de plats.

BUFFET SERVI POUR 1200 PERSONNES.

Consommé. — Crème d'orge. — Riz au lait.

GROSSES PIÈCES FROIDES.

2 — Saumon garni de hâtelets.
2 — Pain de gibier à la Royale.
2 — Cornes d'abondance à la Renaissance.
2 — Buisson de crustacés.
2 — Pâté de bécasses.
2 — Jambon à la gelée.
2 — Truite au beurre de Montpellier.
2 — Hures de sanglier farcies aux truffes.
2 — Galantine de faisan à la Volière.
2 — Filet de bœuf garni de légumes.
2 — Langues à l'écarlate, découpées.
2 — Buisson de truffes.

UNE GRANDE PIÈCE GOTHIQUE EN PASTILLAGE.

ENTRÉES FROIDES.

6 — Filets de volaille en chaufroix.
6 — Côtelettes de veau en Belle-Vue.
6 — Aspic à la Reine.
6 — Foies gras de Strasbourg en bordures.
6 — Jambonneaux de volaille à la gelée.
6 — Côtelettes de chevreuil à la Dorsay.
6 — Chaufroix de perdreaux à la gelée.
6 — Salade de langoustes à la Bagration.

ROTS FROIDS DÉCOUPÉS.

4 — Dinde à la gelée.
4 — Faisans de Bohême, au cresson.
4 — Roast-beef en tranches.
24 — Assiettes de sandwichs variés.
4 — Poulardes au cresson.
4 — Quartier de chevreuil.
4 — Noix de veau.
24 — Petits pains à la Française.

24 GROSSES PIÈCES DE PATISSERIE.

2 — Baba.
2 — Brioche.
2 — Gâteau Napolitain.
2 — Bombe en nougat.
2 — Casque sur gradin.
2 — Sultane en sucre filé.
2 — Biscuit de Savoie.
2 — Savarin monté.
2 — Gâteau Breton.
2 — Corbeille à la Chantilly.
2 — Pyramide de gâteaux.
2 — Petites pièces en sucre filé.

ENTREMETS FROIDS.

4 — Gelée au marasquin.
8 — Charlotte russe au café.
8 — Petits nougats d'abricots.
8 — Choux glacés au chocolat.
4 — Bavarois au riz.
8 — Pain de fraises à la gelée.
8 — Tartelettes aux cerises.
8 — Cannelons aux confitures.

8 Assiettes montées. — 4 Corbeilles de fruits. — 8 Compotes.
(Saucières de Mayonnaise.)

RÉSERVE.

Filets de bœuf rôtis. — Volailles rôties. — Langues à la gelée. — Jambons.

BUFFET POUR LE THÉ.

Thé. — Café. — Chocolat. — Punch. — Glaces. — Granites. — Orgeat. — Limonade. — Sandwichs. — Petits pains. — Brioches. — Couques. — Gâteaux secs.

BUFFET POUR 2000 PERSONNES.

Consommé. — Crème de riz. — Petits pâtés.

UNE GRANDE CORBEILLE D'ORFÉVRERIE GARNIE DE FLEURS.

GROSSES PIÈCES FROIDES.

2 — Saumon à la Parisienne.
2 — Buisson de crustacés.
2 — Pain de gibier à la Royale.
2 — Gros aspic de filets de soles.
2 — Jambon découpé, à la gelée.
2 — Darne d'esturgeon à la Moderne.
2 — Cuisses de lièvre à la Buffon.
2 — Galantine de perdreaux à la Saint-Cloud.
2 — Filet de bœuf à la gelée.
2 — Gros pâté à la Godefroy.

ENTRÉES FROIDES.

6 — Buisson de mauviettes à la Chaufroix.
6 — Aspic à la Toulouse.
6 — Chaufroix de perdreaux aux truffes.
6 — Terrine de foie-gras de Strasbourg.
6 — Langues de mouton à la Dominicaine.
6 — Filets de truites, bordure d'œufs.
20 — Assiettes de sandwichs.
20 — Canapés au caviar.
6 — Buisson de truffes.
6 — Pain d'écrevisses à la Bavaroise.
6 — Salade de volaille Ravigote.
6 — Côtelettes de veau en Belle-Vue.
6 — Noix de veau à la gelée.
6 — Homard dépecé en buisson.
20 — Assiettes de petits pains à la Française.
20 — Tartelettes de queues d'écrevisses.

ROTS FROIDS DÉCOUPÉS.

6 — Dindes à la gelée.
6 — Pintades piquées, au cresson.
6 — Selle de chevreuil, glacées.
6 — Poulets gras, au cresson.
6 — Faisans piqués et glacés.
6 — Roast-beef et langue, à la gelée.

Saucières de Ravigote.

2 GRANDES PIÈCES MONTÉES EN PASTILLAGE.

GROSSES PIÈCES DE PATISSERIE.

2 — Gros biscuit.
2 — Mille-feuilles à la Parisienne.
2 — Gâteau de broche à l'Allemande.
2 — Buisson de petites brioches sur gradin.
2 — Croquembouche de petits choux.
1 — Phare Napolitain.
1 — Ruine en Génoise.
2 — Gâteau de Compiègne.
2 — Timbale Châteaubriand.
2 — Grosse meringue.
2 — Gradin garni de petits babas.
2 — Lyre de nougat orné de sucre filé.
1 — Château fort en gaufres à l'Italienne.
1 — Kiosque rustique en pâte d'amandes.

ENTREMETS FROIDS.

6 — Suédoise de fruits.
6 — Charlotte Parisienne aux pistaches.
6 — Riz à l'Impératrice.
6 — Petits pains à la Duchesse.
6 — Buisson de meringues à la crème.
6 — Gaufres à l'Allemande.
6 — Gelée au Marasquin.
6 — Timbales de marrons à la crème.
6 — Pouding à la Dalmatie.
6 — Nougats d'abricots.
6 — Bouchées de dames aux fraises.
6 — Mirlitons de Rouen.

12 — Compotes. 8 — Corbeilles de fruits. 12 — Assiettes montées.

RÉSERVE.

Langues. — Roast-beef. — Jambon. — Volailles rôties. — Aspic.

10 TABLES DE 10 COUVERTS.

SERVICE POSÉ SUR PLACE.

1 — Assiette montée. 1 — Compote. 1 — Crème française. 1 — Gâteaux variés.

SERVICE CHAUD PLACÉ SUR TABLE.

Consommé en tasses.
Rissoles au salpicon.
Poulardes rôties.
Crème de volaille.
Côtelettes milanaises.
Petits pains.

Glaces et Gaufres.

SOUPER POUR BAL SERVI SUR PLUSIEURS BUFFETS

POUR 4 A 5000 PERSONNES.

Consommé en tasses. — Crème d'orge. — Lait d'amandes. — Sagou.

PETITS PATÉS AU NATUREL.

64 **GROSSES PIÈCES FROIDES.**

6 — Saumon, sauce Rémoulade.
2 — Darne d'esturgeon à la Moderne.
2 — Hure de sanglier farcie.
2 — Pain de gibier en bastion.
2 — Buisson de truffes orné de casques.
6 — Gros pâté de volaille.
12 — Jambon à la gelée.
6 — Truite au beurre Montpellier.
2 — Gros homards à la Royale.
2 — Buisson de crustacés.
2 — Poulets à l'Anglaise.
2 — Groupe de Dauphin en rocaille.
2 — Galantine de dinde à la gelée.
2 — Filet de bœuf en langue écarlate.

30 Assiettes de Sandwichs. — 30 Assiettes — Petits pains à la Française.

200 **ENTRÉES FROIDES.**

10 — Petits aspics à la Montglas.
10 — Galantines de grives en caisses.
10 — Noix de veau à la gelée.
10 — Poulets à l'Anglaise.
20 — Mayonnaise de homards.
20 — Pâté de foie-gras de Strasbourg.
20 — Galantines de perdreaux en Belle-Vue.
10 — Pain de volaille à la Reine.
10 — Chaufroix de perdreaux.
10 — Poularde de sanglier à l'Allemande.
10 — Filets de volaille à l'écarlate.
20 — Salade de filets de soles.
20 — Jambonneaux de volaille Macédoine.
20 — Côtelettes à la Lucullus.

60 — Saucières de Mayonnaise et Rémoulade.

48 **PLATS DE ROTS FROIDS.**

8 — Poulardes au cresson.
8 — Selle de chevreuil glacée.
8 — Roast-beef en tranches.
8 — Faisans à la gelée.
8 — Dinde au cresson.
8 — Perdreaux glacés.

UNE GRANDE PIÈCE MONTÉE EN PASTILLAGE. | DEUX IDEM EN GLACE ROYALE, SUR ROCHER.

48 **GROSSES PIÈCES DE PATISSERIE.**

6 — Grosse brioche.
6 — Gros biscuit.
6 — Gros nougat.
6 — Gradin orné d'aigrettes.
6 — Gros baba.
6 — Gâteau Napolitain.
6 — Croquembouche variés.
6 — Mille-feuilles.

120 **ENTREMETS.**

10 — Gelée à la Dantzick.
10 — Pain d'abricots Parisienne.
10 — Quartiers d'oranges rubanés.
10 — Charlotte russe au chocolat.
10 — Petits gâteaux au punch.
10 — Gâteaux Royaux.
10 — Pains de la Mecque.
10 — Beignets à la Dauphine.
10 — Macédoine de fruits.
10 — Pouding à la Girot.
10 — Riz à la Maltaise.
10 — Biscuits Portugais.
10 — Tartelettes grillées.
10 — Éclairs glacés aux fraises.
10 — Suédoises de poires.
10 — Meringues à la crème.

18 Compotes. 8 Corbeilles de fruits. 18 Assiettes montées.

RÉSERVE.

18 — Assiettes de sandwichs.
18 — Couques.

Roast-beef. — Langues. — Galantine. — Volaille. — Perdreaux.

DES POTAGES.

Nous distinguons en cuisine deux genres de potages bien caractérisés et distincts, ce sont les potages *clairs* et les potages *liés*. Ces deux genres peuvent être ou gras ou maigres sans que leur caractère particulier en soit altéré ; les uns et les autres se confectionnent indifféremment avec de la volaille, du gibier, du poisson et des légumes. Les premiers prennent le nom de *consommés;* les seconds, de *purées* ou *crèmes*.

Les qualités principales des consommés consistent dans leur limpidité, leur parfaite succulence et la pureté de leur arome. Les potages liés doivent surtout se distinguer par leur légèreté, la finesse de leur goût et la délicate saveur des éléments qui en font la base.

A côté de ces deux genres classiques, il en est un autre que nous ne pouvons mieux définir que par l'appellation de potages *mixtes* ou *cosmopolites*, car en eux se confondent tous les genres et ils nous viennent de tous les pays. Ce ne sont ni des purées ni des consommés, mais ils tiennent le plus souvent des uns et des autres.

Ces potages, quoique très-estimables, et, dans certains cas, d'un succès assuré, ne doivent pourtant être adoptés qu'avec une certaine réserve ; pour les admettre dans le cadre d'un dîner choisi, il est nécessaire d'avoir l'assurance qu'ils seront bien accueillis, sinon par l'unanimité des convives, du moins par le plus grand nombre. Rien n'est plus dangereux pour un cuisinier que de risquer une innovation dont le mérite ou l'importance peut échapper aux convives; car, en général, ce n'est pas sans une certaine hésitation qu'on accepte à table des mets inconnus ou sortant des habitudes normales, et, quand on y goûte, il faut souvent bien longtemps avant d'y trouver les qualités que d'autres préconisent.

D'ailleurs, si dans le nombre de ces potages il s'en trouve dont la constitution jure avec les principes culinaires, il en est d'autres pourtant qui trouvent un accès facile sur les tables les plus luxueuses, et qui désormais semblent acquis à notre école. Quoi qu'il en soit, persuadés que, malgré leurs singularités apparentes, la plupart portent en eux un cachet d'originalité qu'on ne saurait leur contester, nous conseillons à nos confrères de les étudier avec attention. A une époque comme la nôtre, un cuisinier doit surtout s'attacher à devenir générique; car, à défaut de grands talents, il peut alors se sauver par la variété de ses connaissances. Mais ceux mêmes que d'heureuses dispositions ont doués de capacités réelles, peuvent éprouver certains embarras qu'il est bon de pouvoir prévenir ; c'est donc dans un but d'utilité évidente que nous avons cru devoir ne négliger aucun de ces potages nationaux portant un caractère d'originalité digne d'être signalé.

Néanmoins, nous devons faire observer qu'en général les potages de ce genre ne doivent jamais être servis seuls, même dans les cas où l'on est sûr qu'ils seront bien accueillis : dans un dîner, il convient toujours de mettre chaque convive à son aise en lui donnant le choix.

A l'égard des dîners dont le cadre comporte deux potages, il faut en servir un liquide et l'autre lié. Cette règle est absolue.

Nous avons décrit séparément les garnitures des potages, par ce simple motif que les mêmes garnitures sont, à peu d'exceptions près, applicables aussi bien aux potages liés qu'aux consommés. Cette classification, en nous évitant des répétitions superflues, nous a paru aussi simplifier et rendre plus compréhensible l'étude de cette partie.

GARNITURES.

1. — Pluche pour garniture. — Les pluches se composent de feuilles de persil, de cerfeuil et même de fenouil, séparées de leurs tiges, qu'on plonge à cru dans les potages au moment de les servir; ces feuilles peuvent être entières ou hachées. Cette garniture peut être considérée comme supplémentaire, car on l'emploie fort souvent, indépendamment des autres garnitures qui accompagnent les potages.

2. — Chiffonnade pour garniture. — La chiffonnade se compose avec des ronds de feuilles de laitues et d'oseille, coupées à la colonne et blanchies séparément; on les place dans la soupière avec des feuilles de persil et cerfeuil crues ou blanchies une seconde seulement.

3. — Garniture de croutons. — On sert plusieurs espèces de croûtons avec les potages, les uns formés avec de la mie de pain de cuisine[1] rassis, les autres avec la croûte des petits pains de table : les premiers se coupent en petits dés ou en ronds et se font frire au beurre; les seconds se parent ronds à l'aide du couteau et se font sécher à l'étuve. On sert aussi pour croûtons des lames de pain coupées minces et grillées des deux côtés.

4. — Garniture de quenelles a la cuiller. — Quelle que soit la farce, quand elle est finie, il faut essayer sa consistance et la rectifier au besoin; cela fait, prenez deux cuillerées à café et une petite casserole d'eau bien chaude dans laquelle vous déposez une des cuillers, emplissez l'autre de farce que vous lissez en l'arrondissant à l'aide d'un petit couteau humide, enlevez la quenelle, avec la cuiller chaude d'un seul trait et faites-la tomber aussitôt sur le fond d'un sautoir légèrement beurré, mais en observant de les ranger les unes à côté des autres à une petite distance. Quand les quenelles sont moulées, couvrez-les avec du bouillon ou de l'eau bouillante, salez légèrement l'eau et placez le sautoir sur le feu pour l'y laisser jusqu'à ce que la farce soit raffermie, mais en évitant l'ébullition; égouttez-les aussitôt sur un linge et placez-les dans la soupière. La farce employée pour les quenelles peut être colorée avec du vert d'épinards ou avec du beurre d'écrevisses.

5. — Garniture de quenelles au cornet. — Introduisez de la farce à quenelle dans une poche en toile armée d'une douille, ou dans un cornet de fort papier que vous coupez du diamètre voulu, puis, en prenant le cornet des deux mains, vous poussez sur un plafond beurré des petites perles d'une égale grosseur ou bien des petites quenelles cannelées de 2 centim. de long, formées en refoulant cinq à six points de farce les uns contre les autres pour les souder solidement ensemble. On peut encore, à l'aide du cornet, pousser des ronds, des étoiles, ou simplement des cordons de l'épaisseur d'un macaroni et de 2 centim. de long. On poche ces quenelles à l'eau bouillante et salée ou avec du bouillon, mais sans ébullition ; aussitôt raffermies, on les égoutte à l'écumoire sur un linge, et on les place dans la soupière.

6. — Garniture de quenelles en rognons. — Prenez de la main gauche une cuiller à bouche pleine de farce quenelle, et avec l'index de la main droite enlevez sur le bout de la cuiller une partie de cette farce que vous détachez du doigt en passant la cuiller dessous et la laissez tomber dans une casserole d'eau chaude tenue hors du feu; ces quenelles, quand elles sont pochées, ont la forme d'un rognon de coq; on les poche d'après la méthode ordinaire, c'est-à-dire sans ébullition; quand elles sont pochées, on les égoutte pour les parer et les dresser dans la soupière. Ces quenelles peuvent aussi être rouges ou vertes.

7. — Garniture de quenelles a la crème. — Préparez un appareil de pâte à choux à la crème très-ferme, quand elle est desséchée à point, changez-la de casserole pour lui incorporer les œufs, additionnez-lui ensuite une pincée de poivre, un peu de muscade et une pincée de farine; prenez alors la pâte avec une cuiller à bouche et poussez-la avec le doigt pour la faire tomber, de la grosseur d'une amande, dans une casserole d'eau chaude tenue

1. Le pain de cuisine ou *pain de mie* est fait à la levûre, moulé et cuit dans une forme carrée. La mie de ce pain sert aussi pour la panure.

hors du feu : ces quenelles doivent être pochées à l'ébullition. On peut mouler ces quenelles sur la table farinée en les roulant avec la main; on leur donne indifféremment la forme ronde ou allongée, et on les fait pocher comme les précédentes pour les égoutter et les plonger dans le potage.

8. — GARNITURE DE QUENELLES A LA SEMOULE. — Travaillez à la cuiller, dans une petite terrine, 150 grammes de beurre, en lui incorporant l'un après l'autre 4 à 5 jaunes d'œufs; quand l'appareil est mousseux, incorporez-lui 150 gr. de semoule fine, assaisonnez avec sel et muscade, puis prenez l'appareil avec une cuiller à bouche et formez les quenelles, en les détachant de la cuiller, par petites parties, à l'aide d'un couteau, par le même procédé que pour les pains de la Mecque; laissez tomber ces quenelles à l'eau bouillante pour les pocher, les égoutter, les parer et les dresser dans la soupière.

9. — GARNITURE DE QUENELLES A LA MOELLE. — Hachez 200 gr. de moelle de bœuf dégorgée et bien épongée, mettez-la dans une terrine avec son même poids de mie de pain râpée et fine; ajoutez une cuillerée à bouche de farine, un peu de sel et poivre, 5 jaunes et 1 œuf entier; faites de ce mélange une pâte lisse, pochez-en une petite partie pour essayer sa consistance, puis prenez l'appareil avec une petite cuillerée chaude et faites-le tomber dans une casserole d'eau bouillante et salée, pochez les quenelles, égouttez-les ensuite et placez-les dans la soupière.

10. — GARNITURE DE POIS FRITS. — Préparez une pâte à choux très-ferme, à laquelle vous incorporez, quand elle est finie, quelques cuillerées à bouche de parmesan râpé et une pointe de muscade; versez la pâte sur la table farinée, divisez-la en plusieurs parties que vous roulez de l'épaisseur d'un macaroni pour les couper transversalement de la grosseur d'un petit pois; mettez-les à mesure dans un tamis avec une poignée de farine, dans laquelle vous les roulez pour les arrondir; quand la farine est toute tombée, plongez les petites boules dans la friture chaude pour leur faire prendre couleur; égouttez-les ensuite sur un linge, dressez-les sur une assiette et servez-les avec le potage.

11. — GARNITURE DE POTAGE A LA SÉVIGNÉ. — Retirez les chairs blanches d'une volaille cuite, faites-les piler et délayez-les avec 3 décil. de velouté et 15 jaunes d'œuf, ajoutez une pointe de sucre et de muscade et passez à l'étamine; avec cet appareil, emplissez une quinzaine de moules à dariole beurrés et faites-le pocher au bain-marie sans ébullition; quand il est raffermi, laissez-le refroidir dans les moules, puis démoulez ces petits pains, parez-les en dessus, divisez-les transversalement en tranches épaisses que vous placez dans un plat creux, arrosez-les alors avec du consommé chaud et servez-les en même temps que le potage.

12. — GARNITURE DE POTAGE A LA ROYALE. — Placez dans une terrine 15 jaunes et 4 œufs entiers, broyez-les avec le fouet et délayez-les avec 10 moules à dariole pleins de crème crue, assaisonnez avec sel, muscade, une pointe de sucre et passez l'appareil deux ou trois fois au tamis, beurrez alors une quinzaine de moules à dariole, emplissez-les avec cet appareil que vous faites pocher au bain-marie sans ébullition, au four ou sur le fourneau, à casserole couverte. Quand l'appareil est refroidi, démoulez les petits pains pour les servir dans un plat creux, entiers ou coupés en tranches, mais arrosés avec du consommé chaud.

13. — GARNITURE DE POTAGE A LA DESLIGNAC. — Préparez le même appareil que le précédent, en remplaçant la crème par du consommé de volaille ou de gibier; faites pocher l'appareil au bain-marie dans un moule à timbale beurré, mais en ayant soin de l'appuyer sur une grille, afin que le moule ne touche pas au fond de la casserole; quand l'appareil est froid, démoulez-le pour le parer, le couper en gros dés et le servir à part avec du consommé dessus.

14. — GARNITURE DE POTAGE A LA MASSÉNA. — Faites légèrement griller 3 douz. de marrons, épluchez-les et cuisez-les avec du consommé; quand ils sont cuits, faites-les tomber à glace. Levez les filets d'une quinz. de grives cuites, mettez-les dans la soupière avec 4 cuillerées à bouche de nouilles, coupées en filets de 2 centim. de long, blanchies et égouttées, additionnez les marrons et versez le potage sur les garnitures.

15. — GARNITURE DE POTAGE A LA CÉLESTINE. — Préparez un appareil à pannequet mais sans sucre, assaisonnez-le avec sel et muscade, puis cuisez 24 pannequets d'après la méthode ordinaire; quand ils sont refroidis, distribuez-les en ronds avec un coupe-pâte de 2 centim. de diamètre, mettez-les dans la soupière et versez le potage dessus.

16. — Garniture de potage a la Printanière. — Tous les légumes tendres que produit le printemps sont admis dans une garniture. Tournez 3 douz. de petites carottes, faites-les blanchir, mettez-les dans une petite casserole et finissez de les cuire avec un peu de bouillon blanc, que vous faites tomber à glace avec une pointe de sucre; quand les carottes sont glacées, mettez-les dans une casserole; coupez à la cuiller à légume 3 douz. de petites boules de navets, faites-les blanchir et tomber à glace pour les mêler avec les carottes; coupez à la colonne quelques cuillerées de concombres, autant de choux-raves et de pieds de céleri tendres, faites-les blanchir et glacer séparément pour les mêler dans la casserole avec les autres légumes. Maintenant, faites blanchir quelques cuillerées de petits pois, autant de pointes d'asperges blanches et vertes, autant de haricots verts coupés en rond ou en losange, ainsi que quelques petits bouquets de choux-fleurs; mettez aussi ces légumes dans la casserole, ainsi que 2 cuillerées d'oseille ciselée, et quelques feuilles de laitues coupées à la colonne et blanchies. Au moment de servir, versez le potage bouillant dans la casserole et servez-le au bout de quelques minutes.

17. — Garniture de potage a la Brunoise. — Parez et coupez en petits dés réguliers, au couteau ou au coupe-racine, le rouge de quelques carottes, d'un navet, d'un céleri et chou-rave; faites-les blanchir séparément et finissez de les cuire au bouillon avec une pointe de sucre dedans, faites tomber le bouillon à glace puis versez les légumes dans une casserole; coupez aussi en petits dés le blanc d'un poireau, faites-le blanchir à fond et mêlez-le avec les autres légumes; au moment de servir, versez le potage dans la casserole et au bout de quelques minutes servez-le. On peut additionner à cette garniture quelques cuillerées de petits pois, quelques cuillerées d'orge ou du riz cuit au bouillon, des petits croûtons de blanc de volaille ou petites quenelles poussées au cornet.

18. — Garniture de potage a la Régence. — Placez dans la soupière 6 douz. de petites quenelles de volaille, dont un tiers au beurre d'écrevisses, un tiers au vert d'épinards et le restant au naturel; additionnez ensuite un appareil à la royale de 15 œufs, poché dans un moule à timbale et coupé en dés, ainsi que quelques cuillerées de petits pois blanchis.

19. — Garniture de potage a la Parmesane. — Préparez un petit appareil de biscuit sans sucre, en travaillant, 6 jaunes d'œufs à la cuiller que vous mêlez ensuite avec 6 blancs fouettés bien fermes; incorporez, peu à peu à cet appareil, 2 cuillerées à bouche de farine et 4 de parmesan râpé, assaisonnez avec une pointe de muscade et sucre, étalez-le ensuite sur une plaque couverte de papier beurré en lui donnant un centim. d'épaisseur et cuisez-le à four modéré en le tenant un peu sec; quand le biscuit est refroidi, distribuez-le en ronds, en losanges ou en carrés et servez-le sur une assiette.

20. — Garniture de potage a la Canino. — Mettez dans une terrine 6 cuillerées à bouche de farine et 4 de parmesan râpé, ajoutez une pointe de muscade ainsi que 6 jaunes et 2 ou 3 œufs entiers, que vous incorporez peu à peu afin d'obtenir une pâte coulante et lisse; pochez-en une petite partie à l'eau bouillante afin d'essayer sa consistance, puis introduisez l'appareil dans deux cornets en fort papier dont vous coupez le bout de manière à laisser couler un cordon de l'épaisseur d'un vermicelle; alors en pressant les deux cornets à la fois, faites tomber l'appareil dans une casserole de bouillon en ébullition que vous tenez sur l'angle du fourneau; quand les cornets sont épuisés, retirez la casserole hors du feu, couvrez-la et laissez-la ainsi pendant 10 minutes, puis enlevez l'appareil à l'écumoire pour l'égoutter, le placer dans la soupière et verser le potage dessus.

21. — Garniture de potage a la Dubarry. — Placez dans une terrine 12 jaunes et 4 œufs entiers, broyez-les avec le fouet et étendez-les avec à peu près 3 décil. de lait d'amandes; ajoutez un grain de sel, une pointe de sucre et passez l'appareil au tamis; versez-le dans un moule à timbale beurré et faites-le pocher au bain-marie; quand il est raffermi et froid, démoulez-le pour le couper en gros dés et le mettre dans la soupière avec quelques cuillerées de riz cuit.

22. — Garniture de potage a la Chatelaine. — Mettez dans une terrine 5 à 6 cuillerées à bouche de purée Soubise, délayez-la avec 12 jaunes et 2 œufs entiers ainsi que quelques cuillerées de crème, passez à l'étamine et faites pocher cet appareil au bain-marie dans des moules creux à tartelette où à dariole beurrés; quand il est poché, démoulez les petits pains, parez-les et dressez-les dans un plat creux avec un peu de consommé dedans. Servez le potage à part.

23. — Garniture de potage a la Fleury. — Prenez un cornet en fort papier empli avec de la farce à quenelles de volaille, et poussez sur le fond d'un sautoir beurré, des petites étoiles à 5 rayons au centre desquels vous fixez un point rond en farce verte; pochez ces quenelles au bouillon, enlevez-les ensuite à l'écumoire pour les égoutter et les placer dans la soupière.

24. — Garniture de potage a la d'Orléans. — Moulez 4 douz. de quenelles de volaille, au beurre d'écrevisses, avec une grande cuillerée à café, faites-les pocher à l'eau salée, égouttez-les pour les placer dans une soupière avec quelques cuillerées de petits pois blanchis.

25. — Garniture de potage a l'Impériale. — Étalez sur un plafond beurré 4 à 500 gr. de farce à la crème, en lui donnant l'épaisseur de 5 à 6 millim., pochez cette farce en tenant le plafond au four pendant 3 minutes, puis détaillez l'appareil en petits ronds et placez-les dans la soupière avec une petite garniture de fonds d'artichauts cuits, aussi coupés en ronds, ainsi que 3 douz. de rognons de coqs blanchis.

26. — Garniture de potage a la Rachel. — Préparez une petite farce de gelinotte à la crème avec laquelle vous emplissez 2 douz. de moules, en forme de petites côtelettes et beurrés; faites-les pocher à la bouche du four, mettez-les dans la soupière avec une garniture de pointes d'asperges blanches et versez le potage dessus.

27. — Garniture de potage a la Montmorency. — Désossez 24 ailerons de poulardes auxquels vous faites rentrer les peaux en dedans, faites-les blanchir et poêler; quand ils sont cuits, rangez-les dans un plat creux avec une quinzaine de laitues braisées; placez dans la soupière une garniture de nouilles coupées en losanges ou en ronds, mais blanchies, sur lesquelles vous versez le potage dessus; servez à part les laitues et ailerons.

28. — Garniture de potage a la Cussy. — Mettez dans une terrine 4 cuillerées à bouche de purée de faisan avec une égale quantité de purée de marrons; étendez cet appareil avec 12 ou 15 jaunes d'œuf et 1 décil. de fumet de gibier au Madère; passez à l'étamine, versez-le dans des moules à tartelette et faites-le pocher au bain-marie; démoulez ensuite ces petits pains pour les placer dans la soupière avec une julienne de filets de faisan mêlée avec la même quantité de truffes noires cuites au Madère.

29. — Garniture de potage a la Macdonald. — Émincez en julienne les feuilles tendres d'un choux de Milan, passez-les au beurre avec un petit oignon haché et finissez de les cuire avec du bouillon et une tranche de jambon cru dedans; coupez aussi en julienne quelques champignons frais que vous additionnez aux choux en dernier lieu; quand ils sont cuits, retirez le jambon, égouttez-les à l'écumoire pour les placer dans la soupière avec 5 à 6 douz. de petites ravioles aux épinards, et versez le potage dessus.

30. — Grand bouillon gras. — Les grands bouillons sont les agents principaux du fonds de cuisine. Leur confection est simple, mais méthodique; les soins qu'on leur donne pendant la cuisson leur procurent des qualités qu'on attendrait en vain d'une opération traitée avec indifférence.

Proportions : 25 à 30 kilog. de bœuf, 4 jarrets de veau, une volaille ou l'équivalent de parures, 50 à 60 litres d'eau, 6 carottes, 2 navets, 4 oignons, 2 racines, 4 panais, 6 poireaux, quelques tiges de céleri liées ensemble avec une poignée de cerfeuil, persil et une feuille de laurier, une poignée de sel, 12 clous de girofle et 12 grains de poivre.

Apprêts : Désossez, dégraissez et ficelez le bœuf pour le mettre dans une marmite bien étamée; ajoutez les jarrets et versez l'eau froide dessus; faites partir la marmite en plein fourneau, mais sans la couvrir; à mesure que l'écume se présente à la surface, enlevez-la avec l'écumoire; aux premiers symptômes d'ébullition, additionnez-lui une cuillerée à pot d'eau froide, retirez-la sur l'angle du fourneau et continuez à l'écumer jusqu'à ce que l'ébullition soit bien prononcée; alors additionnez le sel, poivre, girofle et les légumes; couvrez la marmite, en veillant à ce qu'elle bouille insensiblement et sans interruption; au bout de 2 heures et demie, retirez le veau et additionnez la volaille; 2 heures après, si les viandes sont cuites, dégraissez le bouillon et passez-le à la serviette.

Ce bouillon étant destiné à devenir l'auxiliaire ou la base de certaines préparations culinaires, ne supportant pas de colorisation, il convient qu'il soit aussi blanc et limpide que possible; pour mieux atteindre ce résultat, on ne doit employer que des viandes et des légumes de première fraîcheur.

31. — Grand bouillon de poisson. — Les tanches, carpes, perches, brochets, merlans, grondins, baudreuils, congres, lottes, mulets, et en général tous les poissons à chairs fermes et de bon goût conviennent à cet emploi.

Apprêts : Habillez le poisson, découpez-le en tronçons, que vous mettez dans une casserole plus large que haute et foncée avec des légumes émincés; mouillez-les avec une demi-bouteille de vin blanc, placez la casserole en plein fourneau et faites réduire le mouillement à sec; alors mouillez le poisson à couvert avec de l'eau chaude, additionnez un peu de sel, écumez avec soin, et au premier bouillon retirez la casserole sur l'angle du fourneau; additionnez un fort bouquet composé avec un poireau, du cerfeuil, persil, thym et laurier, ainsi que 6 clous de girofle et 12 grains de poivre; surveillez la cuisson du poisson, et aussitôt qu'il est cuit, dégraissez le bouillon pour le passer à la serviette.

32. — Grand bouillon de légumes. — Émincez des carottes, navets, poireaux, oignons, panais, racines de

céleri et de persil, chaque espèce en proportion de la force de son arome. Passez au beurre les poireaux et les oignons pour leur faire prendre une légère couleur; alors additionnez les autres légumes, assaisonnez avec un peu de sel et une pointe de sucre et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité; mouillez-les ensuite à couvert avec de l'eau bouillante, écumez avec soin, et dès que le liquide entre en ébullition, retirez la casserole sur l'angle; additionnez un bouquet garni de persil, cerfeuil et une feuille de laurier, ainsi que quelques grains de poivre, clous de girofle, 4 poignées de pois secs et une forte poignée de champignons frais ou secs; couvrez la casserole et continuez l'ébullition modérée; quand les légumes sont bien cuits, passez le bouillon à la serviette.

33. — Grand bouillon de volaille. — Mettez dans une marmite 2 ou 3 volailles, vidées, flambées et lavées à l'eau chaude, ajoutez un jarret de veau ainsi que les abatis et parures de volaille dont vous disposez; mouillez ces viandes à l'eau froide, placez la marmite en plein fourneau pour l'écumer avec soin, et quand l'ébullition se prononce, retirez le vase sur l'angle du fourneau afin qu'il ne reçoive la chaleur que d'un seul côté; alors additionnez-lui quelques légumes frais ainsi qu'un bouquet de persil garni et 4 clous de girofle; dès que le veau et la volaille sont cuits, passez le bouillon à la serviette.

34. — Consommé ordinaire. — Pour la quantité de consommé nécessaire à un potage de 10 à 12 couverts, prenez 5 à 600 gr. de viande maigre de bœuf et 2 à 300 gr. de veau sans peau ni graisses, mais bien hachés, mettez-les dans une casserole avec 2 œufs que vous mêlez avec les viandes hachées; délayez ensuite l'appareil avec 2 litres de bon bouillon froid et bien dégraissé; ajoutez quelques racines et légumes émincés, une bonne pincée de cerfeuil, quelques parures de veau et carcasses de volaille rôties et grossièrement hachées; placez la casserole sur feu modéré, agitez le liquide avec une cueiller jusqu'à ce qu'il soit prêt à bouillir; aussitôt que l'ébullition se prononce, retirez la casserole sur l'angle du fourneau et tenez-la ainsi pendant 10 minutes sans ébullition, puis passez le liquide à travers une serviette rafraîchie à l'eau froide et disposée en filtre [1], dégraissez-le ensuite avec soin.

35. — Consommé de volaille. — Faites légèrement colorer au four ou à la broche 2 ou 3 volailles sans filets, dépecez-les ensuite en quartiers et mettez-les dans une petite marmite avec un jarret ou quasi de veau également coloré; mouillez ces viandes avec 5 à 6 litres de grand bouillon, placez la marmite sur feu pour l'amener à l'ébullition en l'écumant; au premier bouillon, retirez-la sur l'angle, additionnez-lui un bouquet de cerfeuil et persil, une carotte, un oignon, un poireau et une lame de céleri, ainsi que quelques parures crues de volaille et de veau; laissez bouillir la marmite tout doucement pendant 2 heures à peu près, puis passez le fonds à la serviette dans une autre casserole; dégraissez-le bien, laissez-le refroidir aux trois quarts et clarifiez-le avec des chairs de volaille et de viande maigre de veau mêlées par moitié, hachées ensemble et étendues avec 3 œufs entiers et 2 décil. de bouillon froid, en procédant d'après la méthode prescrite dans l'article qui précède; quand le consommé est clair, passez-le à la serviette pour le dégraisser.

Les consommés en général doivent être clarifiés peu avant leur emploi; ceux qui, après leur clarification, refroidissent ou demeurent trop longtemps au chaud, perdent beaucoup de leurs qualités essentielles et surtout de ce goût de fraîcheur qui leur est aussi nécessaire qu'avantageux.

36. — Consommé de gibier. — Rangez dans une casserole, déjà foncée avec des légumes émincés, 2 cuisses de lièvre, 2 perdrix et une volaille ainsi qu'un petit jarret de veau; mouillez ces viandes avec un litre de grand bouillon, placez la casserole sur feu et faites tomber le mouillement à glace; mouillez-les de nouveau avec 5 à 6 litres de grand bouillon, faites partir en ébullition, écumez avec soin, et au premier bouillon retirez la casserole sur l'angle; ajoutez un oignon, un bouquet de persil garni d'aromates, 4 clous de girofle et 6 grains de poivre ainsi que quelques carcasses de gibier, et continuez l'ébullition modérée; à mesure que la volaille et le gibier sont cuits, retirez-les et passez le fonds à la serviette pour le laisser refroidir, le dégraisser et le clarifier, d'après la méthode décrite plus haut, avec des chairs de gibier et viandes de bœuf ou veau hachées et mêlées avec quelques œufs.

37. — Consommé a l'Anglaise. — Foncez une casserole avec racines et légumes émincés, sur lesquels vous placez une grosse tranche de noix ou de trumeau de bœuf, ainsi qu'un jarret de veau, quelques lames de jambon cru et quelques parures de volaille; mouillez ces viandes avec une cuillerée à pot de bouillon que vous faites tomber à glace; dès qu'il est réduit, mouillez de nouveau les viandes avec 6 litres de grand bouillon; faites partir en ébullition, écumez, et au premier bouillon retirez la casserole sur l'angle. Maintenant, faites colorer au four une ou deux épaules

1. Si on attache une serviette, par les quatre coins, aux pieds d'un tabouret de cuisine renversé sur la table, on improvise ainsi un filtre, aussi convenable pour les consommés que pour les gelées.

de mouton pour les découper ensuite en morceaux que vous plongez aussitôt dans le fonds en ébullition; cuisez-le pendant deux heures puis dégraissez-le, passez-le à la serviette et laissez-le refroidir pour le clarifier avec 7 à 800 gr. de viande maigre de veau ou de mouton hachée, étendus avec 4 œufs entiers et un verre de Madère. Quand le consommé est passé, dégraissez-le bien.

38. — Consommé de poisson. — Mettez dans une casserole 4 litres de bouillon de poisson passé et refroidi; battez dans une terrine 4 œufs entiers, étendez-les avec une demi-bouteille de vin blanc, additionnez-leur quelques légumes émincés ainsi qu'un bouquet de cerfeuil et persil, mêlez l'appareil au bouillon dans la casserole, placez celle-ci sur feu modéré; remuez de temps en temps avec une cuiller jusqu'à ce que l'ébullition se prononce; alors, retirez la casserole sur feu modéré, et, au bout de 10 minutes, passez le consommé à la serviette.

39. — Fonds de volaille pour potage lié. — Faites fondre 200 gr. de beurre dans une moyenne casserole : quand il est chaud, emplissez-le avec 250 gr. de farine avec laquelle vous le liez pour en former une pâte légère, cuisez-la pendant sept à huit minutes sans lui faire prendre couleur ni cesser de la travailler; délayez-la ensuite, peu à peu, avec 4 à 5 litres de bouillon de volaille, et tournez le liquide à la cuiller jusqu'à ce qu'il arrive à l'ébullition; alors, retirez la casserole sur l'angle du fourneau, et faites dépouiller le fonds pendant une heure; dégraissez-le ensuite et passez-le à l'étamine. — Si on veut obtenir un fonds à potage de teinte un peu plus foncée, il faut délayer la farine avec du consommé.

40. — Fonds de gibier pour potage lié. — Marquez un roux dans les proportions prescrites à l'article précédent; quand la farine est cuite, retirez la casserole du feu et délayez-le peu à peu avec du consommé de gibier; amenez le fonds à l'ébullition sans cesser de tourner ; puis, retirez la casserole sur l'angle du fourneau; faites dépouiller le fonds pendant une heure, puis dégraissez-le bien et passez-le à l'étamine. Ce fonds est légèrement foncé.

41. — Fonds de poisson pour potage lié. — Préparez un roux avec 300 gr. de farine et 200 gr. de beurre; cuisez-le sept à huit minutes sans lui faire prendre couleur, puis délayez-le avec 4 litres de consommé de poisson; faites-le bouillir en le tournant, retirez-le sur l'angle pour le faire dépouiller pendant une heure, dégraissez-le ensuite et passez-le à l'étamine.

42. — Fonds de légumes pour potage lié. — Ce fonds peut être de couleur blonde ou brune; on procède à sa confection d'après la méthode prescrite aux fonds à potage qui précèdent, mais en employant du bouillon de légumes succulent et clair.

43. — POTAGE PURÉE DE VOLAILLE A LA REINE.

Marquez 4 litres[1] de fonds à potage de volaille n° 39. Quant il est bien dépouillé, dégraissez-le, passez-le au tamis et tenez-le sur l'angle; pilez les chairs blanches de 2 volailles rôties, étendez-les avec le fonds et passez à l'étamine; versez ensuite le potage dans une casserole, tournez-le sur feu pour bien le chauffer, mais sans le faire bouillir; assaisonnez-le avec une pointe de muscade et de sucre, et finissez-le en lui incorporant 250 gr. de beurre fin; versez-le alors dans la soupière, additionnez-lui une petite garniture de blancs de volaille cuits émincés ou coupés en petits dés.

44. — POTAGE PURÉE DE VOLAILLE A LA CRÈME.

Marquez 4 litres de fonds à potage de volaille; aussitôt qu'il est lié, retirez la casserole sur l'angle et additionnez-lui 2 volailles; aussitôt celles-ci cuites, égouttez-les pour en retirer les chairs blanches que vous faites piler : quand elles sont en pâte, étendez-les avec 2 décil. de fonds à potage froid, autant de bonne crème crue et 6 jaunes d'œuf; assaisonnez avec une pointe de sucre et de muscade, puis passez l'appareil à l'étamine. Quand le fonds à potage est bien dépouillé, passez-le, versez-le de nouveau dans une casserole pour le chauffer et le lier peu à peu avec l'appareil de volaille à la crème ; vannez le potage en lui incorporant un morceau de beurre; évitez l'ébullition et versez-le dans la soupière, au fond de laquelle vous aurez disposé une garniture quelconque. — On prépare aussi des potages avec des chairs de faisan et en général avec tous les gibiers à chair blanche.

45. — PURÉE DE VOLAILLE A LA JUSSIENNE.

Avec les chairs crues de 2 volailles, préparez une farce avec moitié moins de panade qu'à l'ordinaire; versez-la

1. 4 litres de potage suffisent pour un dîner de 10 à 12 couverts.

dans un moule à timbale beurré; couvrez d'un papier beurré et faites-la pocher au bain-marie; quand elle est raffermie, mettez-la dans une terrine ou un mortier pour la broyer et la délayer ensuite avec 3 à 4 litres de fonds à potage lié de volaille; passez à l'étamine dans une casserole; chauffez le potage pour le lier avec quelques jaunes étendus à la crème; finissez-le avec un petit morceau de beurre et versez dans la saucière. — On peut additionner une garniture ou servir des croûtons à part.

46. — POTAGE PURÉE DE VOLAILLE A LA REINE MARGOT.

Préparez un potage purée de volaille n° 43; quand il est fini, additionnez-lui 3 à 4 décil. de lait d'amandes ainsi qu'un bon morceau de beurre. Ce potage peut être garni.

47. — POTAGE PURÉE DE VOLAILLE A LA CHEVREUSE.

Préparez un potage de volaille d'après les prescriptions données au n° 43; quand le potage est lié, additionnez-lui une garniture de concombres parés en gousses et glacés, ainsi que 6 cuillerées à bouche de riz cuit, autant de petits pois et une cuillerée de cerfeuil haché; versez le potage dans la soupière et servez à part une quinz. de laitues braisées.

48. — POTAGE PURÉE DE PERDREAUX A LA DESTAING.

Faites piler les chairs cuites de 3 perdreaux; additionnez-leur la moitié de leur volume de purée de marrons; étendez l'appareil avec 4 litres de fonds à potage de gibier et passez à l'étamine; remettez le potage dans une casserole et chauffez-le en le vannant, mais sans ébullition; finissez-le avec un morceau de beurre et servez-le dans la soupière avec 4 cuillerées de riz cuit.

49. — POTAGE PURÉE DE FAISAN A LA VIENNOISE.

Cuisez 250 gr. de sagou dans 4 litres de consommé de gibier, et tenez la casserole sur l'angle du fourneau; faites piler les chairs cuites d'un faisan; quand elles sont réduites en pâte, étendez-les peu à peu avec le consommé au sagou et passez à l'étamine; remettez le potage dans une casserole pour le chauffer en le vannant et sans le laisser bouillir; versez-le dans la soupière en lui additionnant une garniture de macaroni cuit et coupé en tiges d'une égale longueur.

50. — POTAGE PURÉE DE PERDREAUX A LA GENTILHOMME.

Faites piler les chairs cuites de 2 perdreaux auxquelles vous mêlez le même volume de purée de lentilles; étendez-les avec 3 à 4 litres de fonds à potage de gibier, et passez à l'étamine; placez le potage dans une casserole pour le chauffer en le tournant à la cuiller sans ébullition; finissez-le avec un morceau de beurre et servez-le avec une garniture de petites quenelles de gibier.

51. — POTAGE DE BÉCASSES A LA MÉCÈNE.

Faites piler les chairs de 4 bécasses rôties; additionnez-leur 2 décil. de velouté ainsi que 6 jaunes d'œuf, et passez à l'étamine; tenez sur le coin du fourneau 3 à 4 litres de fonds à potage de gibier dans lequel vous avez plongé les carcasses des bécasses; faites-le bien dépouiller pour le passer à l'étamine; remettez-le dans une casserole, mélangez-lui la purée, vannez-le sans le faire bouillir, puis versez-le dans la soupière contenant 3 douzaines d'œufs de vanneaux cuits et épluchés, ainsi que 3 douzaines de petites quenelles au foie gras.

52. — POTAGE PURÉE DE CAILLES A LA NAPOLITAINE.

Levez les filets à une vingtaine de cailles que vous parez et marquez dans un sautoir; faites rôtir au four les 20 carcasses ainsi qu'une quinzaine de cailles, et, quand celles-ci sont cuites, retirez-en les chairs pour les faire piler avec quelques cuillerées de béchamel réduite à l'essence de champignons, ajoutez 7 à 8 jaunes d'œuf et passez à l'étamine. Tenez en ébullition sur l'angle du fourneau 3 à 4 litres de fonds à potage de gibier dans lequel vous plongez toutes les carcasses de cailles; donnez encore 20 minutes d'ébullition, puis dégraissez et passez le fonds à l'étamine dans une autre casserole; tenez-le au chaud et, au moment de servir, mélangez-lui la purée de cailles en la délayant peu à peu; versez le potage dans la soupière au fond de laquelle vous aurez déposé les filets de cailles cuits au moment ainsi que quelques cuillerées de macaroni cuit et coupé en tiges d'une égale longueur.

53. — POTAGE PURÉE DE LEVRAUT AU RIZ.

Levez les filets d'un levraut dont vous faites rôtir les cuisses et les épaules; retirez ensuite les chairs de ces parties, faites-les piler, additionnez-leur 2 cuillerées de sauce réduite et une pointe de muscade et passez-les ensuite à l'étamine. Avec les os du levraut, un verre de Madère et 4 décil. de consommé, tirez une petite essence de gibier

que vous mêlez avec 4 litres de fonds à potage de gibier, tenez en ébullition sur l'angle du fourneau, passé et bien dégraissé; au moment de servir, incorporez-lui la purée de levraut et vannez-le sans le faire bouillir; assaisonnez avec une pointe de cayenne et versez dans la soupière, au fond de laquelle vous aurez disposé 6 cuillerées de riz cuit ainsi que les 2 filets de levraut sautés au moment et escalopés.

54. — POTAGE PUREE DE GRIVES A L'ALLEMANDE.

Tenez bouillant sur l'angle du fourneau 4 litres de fonds à potage de gibier; faites rôtir 3 douzaines de grives vidées; quand elles sont froides, prenez-en la moitié auxquelles vous retirez les filets pour les émincer en julienne et les enfermer dans une casserole; prenez le restant des grives ainsi que les carcasses des autres; mettez-les dans le mortier avec une partie des foies de grives cuits et une quinzaine de marrons cuits au consommé: faites-les piler; étendez-les ensuite avec le fonds à potage et remettez le tout dans la casserole; additionnez au potage un bouquet garni d'aromates, faites-le dépouiller sur l'angle du fourneau pendant 35 minutes, puis passez-le au tamis et à l'étamine ensuite; liez-le avec 10 jaunes étendus avec un peu de consommé froid, vannez-le sans le faire bouillir, et versez-le dans la soupière, au fond de laquelle vous aurez disposé l'émincé de grives.

55. — POTAGE DE MAUVIETTES A LA SAINT-HUBERT.

Tenez en ébullition sur l'angle du fourneau 4 litres de fonds à potage de gibier; retirez les filets à 5 douzaines de mauviettes dont vous videz les carcasses pour les faire sauter vivement au beurre avec quelques cuillerées de jambon cru coupé en dés; quand elles sont bien revenues, versez-les toutes chaudes dans le fonds à potage, et continuez l'ébullition pendant une demi-heure, additionnez-lui un verre de Madère et une pointe de cayenne; dégraissez et passez-le à l'étamine dans une autre casserole; chauffez-le en le vannant, et au dernier moment additionnez-lui quelques cuillerées de riz cuit ainsi que quelques cuillerées de champignons aussi cuits et coupés en dés; versez-le dans la soupière au fond de laquelle vous aurez déposé les filets de mauviettes sautés au moment.

56. — POTAGE PURÉE DE GROUSES A L'ÉCOSSAISE.

Tenez en ébullition 4 litres de fonds à potage de gibier; placez dans une petite casserole 2 verres de Madère avec une pincée de marjolaine, thym, laurier, basilic, giroflée et grains de poivre; couvrez la casserole, donnez-lui 3 minutes d'ébullition et retirez-la du four. Faites rôtir 4 grouses, retirez-leur les filets, coupez les carcasses et les cuisses en morceaux et additionnez-les au potage; donnez une demi-heure d'ébullition et passez-le à l'étamine dans une autre casserole; avec les parties les plus tendres des filets coupez une grosse julienne que vous placez dans la soupière; faites piler les parures et le restant des filets, étendez-les avec 8 jaunes d'œuf et 3 décil. de fonds à potage pour les passer ensuite à l'étamine. Au dernier moment, additionnez au potage l'essence au vin passée à l'étamine, et incorporez-lui, peu à peu, la purée de grouses; vannez-le sur feu sans ébullition et versez-le dans la soupière.

57. — POTAGE PURÉE DE CAROTTES A LA CRÉCY.

Émincez les parties rouges de quelques grosses carottes bien fraîches, placez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, ajoutez une pincée de sucre, et faites-les revenir tout doucement à casserole couverte en les remuant de temps en temps; quand elles ont réduit leur humidité, mouillez-les avec un peu de bouillon blanc, ajoutez une grosse pomme de terre crue et épluchée, couvrez la casserole, et finissez de cuire les légumes à feu modéré et toujours à court mouillement; quand les carottes sont cuites, passez-les au tamis; étendez ensuite la purée avec 4 litres de fonds à potage de volaille blanc et légèrement lié, passez à l'étamine dans une autre casserole et faites partir le potage en ébullition en le tournant à la cuiller; au premier bouillon retirez-la sur l'angle pour faire dépouiller le potage pendant trois quarts d'heure, écumez bien et versez-le dans la soupière; servez à part une assiette de croûtons frits. On peut mêler au potage du riz cuit ou des pâtes.

58. — POTAGE PUREE DE CAROTTES A L'ALLEMANDE.

Émincez et passez au beurre le rouge de quelques carottes, et finissez de les cuire à court mouillement avec du bouillon; quand elles sont cuites, faites-les tomber à glace, additionnez-leur 3 à 4 cuillerées de béchamel, et passez-les au tamis; étendez alors la purée avec 3 litres de bon bouillon blanc, passez-le à l'étamine, amenez le potage à l'ébullition en le tournant à la cuiller, et retirez-le sur l'angle du fourneau; faites-le dépouiller pendant une demi-heure, dégraissez-le bien, liez-le avec 7 ou 8 jaunes délayés avec de la crème, et passez-le à l'étamine dans une autre casserole, chauffez-le en le vannant, additionnez-lui un morceau de beurre, et versez-le dans la soupière, au fond de laquelle vous aurez déposé quelques cuillerées de nouilles blanchies.

59. — POTAGE PURÉE DE POIS VERTS AUX CROUTONS.

Cuisez vivement dans une bassine et à l'eau salée 2 litres de pois verts, additionnez-leur un fort bouquet de persil,

une laitue et un oignon liés ensemble ; aussitôt cuits, égouttez-les pour les passer au tamis, étendez alors la purée avec 3 ou 4 litres de fonds à potage blanc, mais peu lié, passez-la à l'étamine dans une autre casserole, et amenez-la à l'ébullition en la tournant ; au premier bouillon retirez-la sur l'angle du fourneau pour l'écumer pendant 10 minutes, additionnez-lui une pointe de sucre, et si à l'ébullition elle avait perdu sa couleur verte, finissez-la avec un morceau de beurre manié avec quelques cuillerées de vert d'épinard, versez-la dans la soupière, et servez à part une assiette de croûtons frits au beurre. On peut servir ce potage à la faubonne, aux quenelles, ou toute autre garniture.

60. — POTAGE PURÉE D'OIGNONS A LA SOUBISE.

Émincez 7 à 8 gros oignons blancs, blanchissez-les à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient légèrement attendris, alors égouttez-les pour les passer au beurre, et finissez de les cuire tout doucement avec un peu de sel et sucre ; quand ils sont cuits, égouttez le beurre et additionnez-leur 2 cuillerées de béchamel, avec laquelle vous les réduisez pendant quelques minutes ; passez-les ensuite au tamis, étendez alors la purée avec 3 litres de fonds à potage lié (n° 39), et passez à l'étamine ; faites de nouveau partir le potage, laissez-le dépouiller dix minutes sur l'angle du fourneau, puis dégraissez-le et liez-le avec une liaison, finissez-le avec un morceau de beurre et 5 à 6 jaunes, vannez-le sans le faire bouillir, et versez dans la soupière. Servez à part une assiette de croûtons séchés à l'étuve.

61 — POTAGE PURÉE D'OIGNONS A LA BRETONNE.

Émincez 7 à 8 oignons, passez-les au beurre sur feu modéré, assaisonnez avec sel et sucre, faites-leur prendre une légère couleur blonde, mouillez-les ensuite avec un peu de bouillon que vous faites tomber à glace ; alors additionnez-leur 2 cuillerées de velouté, donnez quelques bouillons, et passez-les au tamis ; étendez alors la purée avec 4 litres de fonds à potage de teinte brune, et passez à l'étamine ; placez-le dans une autre casserole pour l'amener à l'ébullition en le tournant ; au premier bouillon retirez-le sur l'angle, et faites-le dépouiller pendant dix ou douze minutes ; finissez-le avec un morceau de beurre, et versez-le dans la soupière. On peut servir ce potage avec une garniture ou avec des croûtons.

62. — POTAGE PUREE DE MARRONS A LA JARDINIÈRE.

Fendez l'écorce de 150 marrons pour les faire légèrement griller, les éplucher, les cuire à court mouillement avec du bouillon, et les passer au tamis; alors étendez la purée avec 4 litres de bon consommé, faites-la partir en ébullition en la tournant, et retirez-la aussitôt sur l'angle du fourneau pour la faire dépouiller pendant trois quarts d'heures, en lui additionnant de temps en temps quelques cuillerées de Madère ; dégraissez-le et versez-le dans la soupière, au fond de laquelle vous aurez déposé une garniture printanière aussi complète que possible.

63. — POTAGE PUREE DE NAVETS A LA CRÈME.

Émincez des navets de bonne qualité pour les faire blanchir à l'eau bouillante et salée ; égouttez-les ensuite pour les passer au beurre sur feu modéré, assaisonnez avec sel et sucre, et faites-les tomber à glace avec un peu de bouillon ; quand ils sont cuits, additionnez-leur quelques cuillerées de béchamel, réduisez-les ensemble pendant quelques minutes, et passez au tamis ; étendez alors cette purée avec 3 litres de fonds à potage de volaille, chauffez-la en la tournant jusqu'à l'ébullition pour la lier avec 7 jaunes d'œuf étendus avec un peu de crème crue, et passez-la ensuite à l'étamine ; finissez-la au moment avec un bon morceau de beurre. On peut servir ce potage avec du riz, des quenelles ou des croûtons. On fait aussi ce potage brun en faisant tomber à glace les navets, et substituant au fonds à potage blanc un fonds brun légèrement lié.

64. — POTAGE PURÉE DE CÉLERI A L'ESPAGNOLE.

Émincez quelques pieds ou racines de céleri, blanchissez-les à grande eau, égouttez-les ensuite pour les faire revenir au beurre dans une casserole ; ajoutez un peu de sel, sucre, et un bouquet garni ; quand ils ont réduit leur humidité, mouillez-les avec un peu de bouillon pour finir de les cuire ; passez-les ensuite au tamis, étendez la purée avec 3 litres de fonds à potage lié, passez-la à l'étamine dans une casserole, placez-la sur feu pour la chauffer en la tournant ; liez-la alors avec quelques jaunes étendus avec du consommé, et finissez-la avec un morceau de beurre pour la verser dans la soupière avec une garniture.

65. — POTAGE PURÉE DE TOPINAMBOURS A LA PALESTINE.

Épluchez 2 ou 3 douzaines de topinambours ; émincez et passez-les au beurre, assaisonnez-les avec sel et sucre, faites réduire leur humidité ; mouillez-les alors avec un peu de bouillon, faites-les tomber à glace, et passez-les au tamis ; étendez la purée avec 3 à 4 litres de fonds à potage (n° 39), et passez-le à l'étamine ; chauffez-le en le tournant pour le lier ensuite avec 8 jaunes, et le finir avec un bon morceau de beurre. On peut servir ce potage avec du riz, de l'orge ou des croûtons.

66. — POTAGE PURÉE DE BLÉ VERT A L'ALLEMANDE.

Cuisez au bouillon 5 ou 600 gr. de blé vert et séché; aussitôt cuit, passez-le à l'étamine pour l'allonger à point avec un fonds à potage blanc et légèrement lié : faites-le partir en ébullition en le tournant à la cuiller, retirez-le sur l'angle du fourneau, et faites-le dépouiller pendant trois quarts d'heure; liez-le alors avec 8 jaunes d'œuf étendus à la crème, et passez-le à l'étamine; finissez-le avec un morceau de beurre manié avec du vert d'épinards et une pointe de sucre; versez-le dans la soupière, au fond de laquelle vous aurez déposé une garniture de quenelles à la moelle.

67. — POTAGE PUREE DE CHOUX-FLEURS A LA DUBARRY.

Divisez en bouquets 2 ou 3 choux-fleurs, et faites-les cuire à l'eau salée, égouttez-les, et passez-les au tamis; étendez ensuite cette purée avec 3 à 4 litres de fonds à potage n° 39, et passez-la à l'étamine dans une casserole pour l'amener à l'ébullition; faites dépouiller le potage 10 minutes, liez-le avec 8 jaunes d'œuf étendus à la crème; finissez-le avec un bon morceau de beurre, et servez-le avec une petite garniture d'escalopes de volaille.

68. — POTAGE PURÉE DE CONCOMBRES A LA REINE.

Coupez les bouts et retirez la peau à 5 ou 6 concombres; fendez-les pour leur retirer les semences et les émincer en grosses lames; faites-les blanchir quelques minutes, puis égouttez-les pour les passer vivement au beurre, assaisonnez-les avec sel, une pointe de sucre et muscade; quand ils ont réduit leur humidité, additionnez 2 ou 3 décil. de béchamel, avec laquelle vous les réduisez quelques minutes, passez-les ensuite au tamis; alors étendez la purée avec 4 décil. de fonds à potage lié de volaille, et passez à l'étamine; remettez le potage sur feu, tournez-le jusqu'à l'ébullition, et retirez-le sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller pendant un quart d'heure; écumez-le bien, et incorporez-lui une petite purée de volaille, finie comme il est dit au n° 43; vannez le potage sans ébullition, finissez-le avec un morceau de beurre, et versez dans la soupière; servez à part 15 grosses quenelles de volaille, moulées à la cuiller et pochées.

69. — POTAGE PURÉE OU CRÈME D'ASPERGES A LA COMTESSE.

Lavez 4 à 5 bottes d'asperges vertes dont vous retirez les têtes; coupez les tiges tendres en petits tronçons, et faites-les cuire à l'eau bouillante avec un bouquet de persil et cerfeuil dedans, égouttez-les, sautez-les au beurre et assaisonnez avec sel et sucre, puis faites-les piler au mortier en leur additionnant 2 cuillerées à bouche de velouté, 7 à 8 jaunes d'œuf et quelques cuillerées de crème double, passez-les ensuite à l'étamine; au moment de servir, incorporez cette purée à 4 litres de fonds à potage de volaille succulent, passé et bien dégraissé, que vous aurez tenu en ébullition sur l'angle du fourneau; vannez le potage hors du feu, et finissez-le avec un morceau de beurre mêlé avec 2 cuillerées de vert d'épinards, versez-le aussitôt dans la soupière, et servez-le avec les têtes d'asperges blanchies au moment.

70. — POTAGE PURÉE D'ASPERGES A LA ROYALE.

Coupez les têtes à une centaine de moyennes asperges blanches et ratissées en leur laissant la longueur de 2 centim.; cassez ensuite les tiges, dont vous coupez toutes les parties tendres en tronçons, et les faites blanchir vivement à l'eau salée; quand elles sont cuites, égouttez-les et faites-les sauter au beurre, en leur additionnant une pointe de sucre et muscade; quand elles ont réduit leur humidité, mêlez-leur quelques cuillerées de velouté réduit, cuisez-les ensemble pendant 10 minutes, et faites-les piler au mortier; retirez-les ensuite dans une terrine, étendez-les avec un peu de crème crue et 7 à 8 jaunes, puis passez à l'étamine; tenez en ébullition 4 litres de fonds à potage n° 39, faites-le dépouiller et dégraissez-le bien; au moment de servir, incorporez-lui la purée d'asperges, finissez le potage avec un morceau de beurre, et versez dans la soupière en même temps que les têtes d'asperges blanchies, ainsi que quelques poignées de petits pois; servez à part une garniture à la Royale.

71. — POTAGE PURÉE D'ARTICHAUTS A LA CHATELAINE.

Émincez une vingtaine de fonds d'artichauts cuits, mettez-les dans un sautoir avec quelques cuillerées de béchamel et un peu de glace, réduisez-les ensemble pendant 10 à 12 minutes, versez ensuite l'appareil dans le mortier pour le piler et le passer au tamis; alors étendez la purée avec 3 ou 4 litres de fonds à potage de volaille, et passez-la à l'étamine dans une casserole; faites partir le potage en ébullition en le tournant; au premier bouillon, retirez-le sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller pendant un quart d'heure; dégraissez-le bien, et versez-le dans la soupière avec une garniture à la Châtelaine.

72. — POTAGE PURÉE DE HARICOTS FRAIS AU RIZ.

Cuisez un litre de haricots flageolets à l'eau bouillante et salée, à laquelle vous additionnez un morceau de beurre; aussitôt cuits, égouttez-les et passez-les au tamis; étendez ensuite cette purée avec 3 litres de fonds à potage n° 39;

passez le potage à l'étamine, faites-le partir en ébullition, retirez-le sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller pendant 25 minutes ; finissez-le ensuite avec un bon morceau de beurre, et servez-le dans la soupière avec quelques cuillerées de riz cuit. On prépare de même les purées de haricots secs. Ces potages peuvent être liés aux œufs.

73. — POTAGE PURÉE DE HARICOTS A LA SOUBISE.

Préparez un potage purée de haricots dans les conditions décrites à l'article qui précède, et tenez-le sur l'angle du fourneau, préparez en même temps 7 à 8 cuillerées à bouche de soubise; quand elle est cuite, liez-la avec 7 à 8 jaunes, étendez-la avec un peu de crème, et passez-la à l'étamine; au moment de servir, liez le potage avec cette purée, ajoutez un morceau de beurre, vannez le potage sans le faire bouillir, et servez-le avec une garniture de quenelles; servez à part une assiette de croûtons.

74. — POTAGE PUREE DE HARICOTS NOIRS A LA FAUBONNE.

Cuisez à l'eau salée un litre de haricots noirs du Midi; égouttez-les pour les passer au tamis, et étendez la purée avec un fonds à potage brun ; passez le potage à l'étamine, et versez-le dans une casserole pour l'amener à l'ébullition en le tournant ; au premier bouillon, retirez la casserole sur l'angle du fourneau, et faites dépouiller la purée pendant 25 minutes ; dégraissez et finissez-le en lui additionnant une julienne de légumes mêlés; versez-le dans la soupière, et servez des croûtons à part.

75. — POTAGE PURÉE DE POMMES DE TERRE A LA JAKSON.

Cuisez une quinzaine de grosses pommes de terre farineuses, sous les cendres ou au four; quand elles sont cuites, ouvrez-les pour en retirer l'intérieur que vous broyez à la cuiller avec un bon morceau de beurre; assaisonnez avec une pointe de sucre, sel, muscade, et passez au tamis ; étendez ensuite la purée avec un fonds à potage nº 39, et passez à l'étamine ; mettez le potage dans une casserole, amenez-le à l'ébullition en le tournant à la cuiller; au premier bouillon, liez le potage avec huit jaunes d'œuf étendus avec de la crème ou du bouillon; finissez-le avec un morceau de beurre, et servez-le avec une garniture de nouilles ou de lasagnes blanchies.

76. — POTAGE PURÉE DE POIREAUX A LA PRINCESSE.

Émincez et faites revenir au beurre le blanc de 15 poireaux, assaisonnez-les, et finissez de les cuire avec un peu de bouillon que vous faites tomber à glace ; passez-les au tamis, puis étendez la purée avec 4 litres de fonds à potage de couleur foncée, et passez à l'étamine dans une casserole ; amenez-le potage à l'ébullition en le tournant, liez-le avec 7 à 8 jaunes d'œuf, et versez-le dans la soupière, au fond de laquelle vous aurez déposé les membres de 3 petits poulets dépecés.

77. — POTAGE PURÉE DE POIS POINTUS A L'ESPAGNOLE.

Cuisez les pois pointus (*garbanços*) d'après la méthode décrite au chapitre des légumes; quand ils sont cuits, pilez-les et passez-les au tamis, étendez la purée avec 2 litres de fonds à potage lié et 2 litres de bon consommé, passez à l'étamine dans une casserole pour faire partir le potage en ébullition, le retirer sur l'angle du fourneau, et le faire dépouiller pendant 25 minutes; versez-le ensuite dans la soupière avec une garniture d'escalopes de volaille et un morceau de petit lard fumé que vous aurez cuit avec les pois et coupé en tranches minces.

78. — POTAGE PUREE DE LENTILLES A LA MAJORDOME.

Cuisez 1 litre de lentilles à l'eau avec quelques légumes et un petit morceau de lard fumé; quand elles sont cuites, égouttez-les d'avec les légumes et le lard pour les passer au tamis. Alors étendez la purée avec 4 litres de fonds à potage de gibier très-légèrement lié, et passez à l'étamine; faites partir le potage en ébullition, retirez-le sur l'angle et faites-le dépouiller pendant 40 minutes. Vous aurez cuit 3 perdreaux dans le fonds à potage; dépecez-les par membres, placez-les dans la soupière, versez le potage dessus et servez à part une assiette de croûtons.

79. — POTAGE PUREE DE POIS SECS A L'ALLEMANDE.

Mettez dans une marmite 2 litres de pois secs et jaunes, couvrez-les avec de l'eau froide, ajoutez un bouquet de légumes et un morceau de petit lard fumé, mais blanchi d'avance; laissez cuire ainsi les pois; quand ils sont cuits, passez-les au tamis, étendez la purée avec un fonds à potage très-léger; faites partir le potage en ébullition et retirez-le sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller. D'autre part, vous aurez cuit, dans une bonne mirepoix, 2 oreilles de porc frais; quand elles sont cuites, émincez-les en grosse julienne et mettez-les dans le potage, ainsi que quelques parties de sa cuisson passée au tamis; une demi-heure après, dégraissez bien le potage, versez-le dans la soupière et servez des croûtons à part. On sert aussi cette purée de pois à la Faubonne; il suffit de lui additionner une julienne de légumes.

80. — PURÉE DE POIS CASSÉS AU RIZ.

Cuisez à l'eau salée 1 litre de pois secs, verts et cassés, c'est-à-dire dépouillés de leur peau; quand ils sont cuits, égouttez-les et passez-les au tamis, étendez alors la purée avec 4 litres de bon bouillon et passez le potage à l'étamine; faites-le partir en ébullition, retirez-le sur l'angle pour le faire dépouiller pendant trois quarts d'heure, ajoutez une pointe de sucre, puis dégraissez-le et servez-le dans la soupière avec quelques cuillerées de riz cuit.

81. — POTAGE CRÈME D'ORGE A LA ROYALE.

Faites fondre 2 à 300 gr. de bon beurre dans une casserole, mêlez-lui 4 à 5 bonnes poignées d'orge perlé d'Allemagne, ainsi qu'une poignée de farine; cuisez le tout pendant 10 minutes sans cesser de travailler, puis mouillez-le peu à peu avec 3 litres de bon bouillon blanc de veau et volaille, faites partir le potage en ébullition et retirez-le sur feu très modéré, afin que le potage cuise tout doucement pendant 2 heures. Alors faites-le passer à l'étamine, étendez-le à point, si c'est nécessaire, avec du bon bouillon blanc, faites-le partir en ébullition, retirez-le sur l'angle et faites-le dépouiller pendant trois quarts d'heure; dégraissez-le ensuite pour le lier avec 5 à 6 jaunes étendus avec de la crème, vannez-le sur feu sans le faire bouillir, finissez-le avec un morceau de bon beurre; servez-le dans la soupière avec une garniture à la Royale coupée en gros carrés.

82. — POTAGE CRÈME D'ORGE A LA REINE.

Marquez une crème d'orge dans les conditions prescrites à l'article précédent; pendant qu'elle dépouille, mettez dedans 2 petits poulets; — aussitôt qu'ils sont cuits, égouttez-les pour en retirer les chairs blanches, que vous faites piler; additionnez-leur 5 à 6 jaunes d'œuf et 2 décil. de crème crue, et autant de fonds à potage froid, passez-les à l'étamine. Au moment de servir, liez le potage avec l'appareil de volaille, vannez-le, finissez-le avec une pointe de sucre et un morceau de beurre; servez-le dans la soupière avec une garniture de petits pois blanchis.

83. — POTAGE CRÈME D'ORGE A LA REGENCE.

Marquez un potage à la crème d'orge comme celui qui précède. Quand il est passé, placez-le sur l'angle pour le faire dépouiller; alors additionnez-lui 2 douzaines d'écrevisses cuites au bouillon et pilées, ainsi que le fonds de leur cuisson. Au bout d'une demi-heure, passez le potage à l'étamine, faites-le de nouveau partir en ébullition et liez-le avec quelques jaunes d'œuf étendus à la crème, vannez-le sur feu sans ébullition et finissez-le avec un peu de beurre d'écrevisses; servez-le dans la soupière avec une garniture à la Régence.

84. — POTAGE CRÈME DE CHICORÉE A LA COLBERT.

Marquez 4 litres de fonds à potage de volaille, faites-le partir en ébullition et retirez-le sur l'angle pour le faire dépouiller. Lavez le cœur de 5 à 6 têtes de chicorée et faites-les blanchir à fond dans de l'eau salée; égouttez ensuite la chicorée, exprimez-en toute l'eau et hachez-la bien; mettez-la dans une casserole avec un bon morceau de beurre et une pointe de sucre, desséchez-la jusqu'à ce qu'elle ait réduit toute l'humidité, mouillez-la alors avec un peu de fonds à potage, cuisez-la pendant 25 minutes, puis passez-la à l'étamine. Alors mélangez-lui quelques jaunes d'œuf, un peu de crème; quand le potage est bien dégraissé, liez-le avec cet appareil, finissez-le avec un morceau de beurre et servez-le dans la soupière avec 15 œufs pochés.

85. — POTAGE CRÈME DE RIZ AUX PETITS POIS.

Faites partir en ébullition 4 litres de bouillon de volaille et liez-les avec 250 gr. de fécule ou farine de riz délayée avec du bouillon froid; au premier bouillon, retirez la casserole sur l'angle du fourneau et faites dépouiller le potage pendant une heure; écumez ensuite et passez-le à l'étamine; chauffez-le jusqu'à l'ébullition et liez-le avec un appareil de volaille préparé comme il est dit au nº 43. Versez-le ensuite dans la soupière et additionnez-lui une garniture de petits pois. On peut finir ce potage avec 2 ou 3 décil. de lait d'amandes.

86. — POTAGE CRÈME DE VOLAILLE A LA ROYALE.

Marquez 4 litres de fonds à potage, nº 39, que vous tenez en ébullition sur l'angle du fourneau. Faites rôtir 2 poulets à la broche, dépecez-les aussitôt par membres et plongez-les dans le fonds en ébullition; 20 minutes après, dégraissez bien le potage pour le passer à l'étamine dans une autre casserole et le lier avec 6 jaunes d'œuf étendus avec de la crème crue, finissez le potage avec un morceau de beurre et versez-le dans la soupière; servez à part une garniture à la Royale.

87. — POTAGE CRÈME DE MARRONS A LA MANCELLE.

Tenez en ébullition, sur l'angle du fourneau, 4 litres de consommé de gibier, liez-le avec 250 gr. de farine

de marrons délayée à froid; faites-le dépouiller pendant trois quarts d'heure, écumes-le bien, passez-le à l'étamine dans une casserole pour l'amener à l'ébullition et le lier avec une purée de faisan mêlée avec quelques jaunes d'œuf et passée à l'étamine. On peut aussi préparer ce potage avec une purée de marrons frais.

88. — POTAGE CRÈME DE HOMARDS A L'INDIENNE.

Préparez 4 litres de fonds à potage lié, n° 41 ; tenez-le en ébullition sur l'angle du fourneau. Détachez les queues de 3 petits homards crus; coupez-les en deux parties et mettez-les dans le fonds; pilez le dessous des coffres et plongez-les aussi dans le potage, ajoutez un bouquet de persil et 3 cuillerées à bouche de poudre de kari délayée au bouillon. Faites dépouiller le potage pendant 20 minutes, puis retirez les queues de homards et passez le potage à l'étamine dans une casserole; chauffez-le jusqu'à l'ébullition, liez-le avec 5 jaunes d'œuf étendus à la crème et versez-le dans la soupière avec les chairs des queues coupées en dés; servez à part un plat de riz cuit à l'Indienne, d'après la méthode décrite au chapitre des garnitures de relevés.

89. — CONSOMMÉ DE VOLAILLE A LA PRINTANIÈRE.

Préparez un bon consommé de volaille, d'après la méthode prescrite au n° 35; tenez-le sur l'angle du fourneau pour bien le dégraisser. Au moment de servir, versez-lui dedans une garniture à la Printanière aussi complète que possible et dans les conditions prescrites au n° 16; versez-le aussitôt dans la soupière et additionnez-lui une petite pluche de cerfeuil. On peut servir ce potage en plaçant dans chaque assiette un petit os à la moelle scié bien proprement et cuit au bouillon; ce potage est très-estimé en Allemagne.

90. — CONSOMMÉ DE GIBIER A LA DESLIGNAC.

Préparez un consommé de gibier, d'après les prescriptions données au n° 36, et tenez-le au chaud; au dernier moment, additionnez-lui une pointe de sucre et versez-le dans la soupière, au fond de laquelle vous aurez déposé une garniture à la Deslignac.

91. — CONSOMME AUX PATES.

Les pâtes fines d'Italie, les nouilles, ravioles et lasagnes se blanchissent à l'eau salée, quelques minutes seulement, mais à grande eau; aussitôt blanchies, on les égoutte pour les placer dans une casserole, en les mouillant à couvert avec du consommé. Au moment de servir, on égoutte ce consommé, on place les pâtes dans la soupière et on verse le potage dessus; avec ces potages, on sert ordinairement une assiette de parmesan râpé.

92. — CONSOMMÉ AU MACARONI.

Que le macaroni soit gros ou petit, il faut le faire blanchir à l'eau salée; on l'égoutte ensuite pour l'étaler sur un linge, le couper transversalement de la longueur de 2 centim. de long. On le met dans une casserole et on le couvre avec du consommé chaud, dans lequel on le laisse mijoter pendant 10 minutes. Au moment de servir, égouttez le macaroni sur un tamis, placez-le dans la soupière, versez dessus un consommé de volaille ou de gibier succulent et servez une assiette de parmesan râpé.

93. — CONSOMMÉ AU RIZ.

Lavez 5 à 600 gr. de riz, mettez-le dans une casserole avec de l'eau froide et abondante; placez la casserole sur feu avec une cuiller dedans, remuez le riz de temps en temps, afin qu'il ne s'attache pas au fond de la casserole; donnez 6 à 8 minutes d'ébullition, puis rafraîchissez-le et finissez de le cuire dans du bouillon blanc. Au moment de servir, égouttez le riz sur un tamis pour le mettre dans la soupière, versez le consommé dessus. On peut servir ce consommé lié aux œufs; en ce cas, on finit de cuire le riz blanchi dans le consommé même, puis, au moment de servir, on le lie avec 12 jaunes d'œuf étendus avec un peu de consommé froid et passé au tamis. Les consommés aux pâtes d'Italie, au vermicelle, aux nouilles et au macaroni, peuvent être servis ainsi; on les appelle alors consommés à l'Allemande.

94. — CONSOMMÉ A LA SEMOULE.

Mettez 4 décil. de consommé dans une casserole, tenez-le en ébullition sur l'angle du fourneau et laissez tomber la semoule en pluie dedans, pendant que vous remuez le liquide avec une cuiller, en évitant de faire des grumeaux; il faut 2 cuillerées de semoule pour chaque couvert. Quand la semoule est incorporée, retirez la casserole sur l'angle; cuisez le potage pendant 16 minutes, écumez-le et versez-le ensuite dans la soupière. Ce potage peut être lié aux œufs comme les pâtes d'Italie.

95. — CONSOMMÉ AU TAPIOCA.

Choisissez le tapioca en petits grains; s'il était en morceaux trop gros, il faudrait le piler. Faites-le tomber en

pluie dans le consommé bouillant; aussitôt incorporé, retirez la casserole sur l'angle du fourneau et cuisez-le pendant une heure; dégraissez-le bien et versez-le dans la soupière. Ce potage doit être peu lié.

96. — CONSOMMÉ AUX QUENELLES.

Les consommés de volaille, de gibier et de poisson, peuvent être servis avec toutes les espèces de quenelles décrites au chapitre des garnitures. Il faut d'abord pocher les quenelles à l'eau salée ou au bouillon, les égoutter sur un tamis, les parer, si c'est nécessaire, les placer dans la soupière et verser le consommé dessus. Ces potages peuvent toujours être servis avec une pluche ou chiffonnade.

97. — CONSOMMÉ A L'ORGE PERLE.

On lave l'orge et on le fait blanchir à grande eau avec un peu de sel pendant à peu près une heure; on l'égoutte ensuite pour le rafraîchir et le plonger dans 4 litres de consommé de volaille ou de gibier en ébullition, dans lequel vous finissez de le cuire. Au moment, dégraissez-le et versez-le dans la soupière.

98. — CONSOMMÉ AUX LEGUMES.

Les pointes d'asperges et de houblon, ainsi que les petits pois blanchis, peuvent être servis comme garniture dans du consommé; on sert encore des petites carottes entières blanchies et glacées, des concombres parés, blanchis et sautés au beurre, des laitues glacées simples ou farcies, des choux braisés en bouquets. Quand on sert un consommé garni avec un seul légume, le consommé prend le nom de sa garniture.

99. — POT-AU-FEU A LA FRANÇAISE.

Choisissez une marmite en terre ayant déjà servi à la cuisson, placez dedans une pointe de culotte de bœuf désossée pesant de 5 à 6 kilog., un jarret de veau et une poule; salez et couvrez largement ces viandes avec de l'eau froide, placez la marmite en plein fourneau pour la faire partir en ébullition, écumez-la avec soin; mais, au premier bouillon, retirez-la sur l'angle du fourneau et provoquez encore l'écume en lui additionnant de l'eau froide. Quand l'ébullition est bien prononcée, éloignez la marmite du feu pour qu'elle ne fasse que frissonner; ajoutez un gros oignon coloré au four, 1 chou frisé, 5 à 6 carottes, 1 navet, 1 pied de céleri, 4 à 5 poireaux attachés ensemble, 1 bouquet de cerfeuil mêlé avec un peu de persil, enfin quelques clous de girofle et grains de poivre; couvrez la marmite et continuez l'ébullition modérée. A mesure que le jarret, la poule et la culotte sont cuits, retirez-les; alors passez le bouillon à la serviette, dégraissez-le à moitié seulement et versez-le dans la soupière. Retirez de la marmite les carottes, navets, choux, poireaux et céleri; choisissez les parties les plus convenables de ces légumes, que vous parez en petites parties et placez à mesure dans la soupière, ainsi qu'une pluche de cerfeuil; servez à part une assiette de croûtes de pain grillées.

100. — POT-AU-FEU A L'ESPAGNOLE.

Mettez dans une marmite en terre demi-litre de pois pointus (*garbanços*), d'avance ramollis à l'eau, ainsi que 3 kilog. de poitrine de bœuf, le tiers d'un gigot de mouton pris du côté du manche, 500 gr. de petit lard fumé, 300 gr. de jambon, 2 saucisses fumées (*chorisos*), 2 carottes, 1 oignon et 1 bouquet de persil, renfermant une gousse d'ail et une feuille de laurier; couvrez largement ces viandes avec de l'eau froide et placez la marmite en plein fourneau; écumez-la avec soin, et, au premier bouillon, retirez-la sur l'angle du fourneau pour qu'elle ne fasse que frissonner pendant toute la durée de la cuisson. Au bout de 2 ou 3 heures, mettez dans la marmite un coq ou un chapon, une perdrix et une tranche de courge; dans l'intervalle, vous aurez blanchi et braisé une douzaine de laitues ainsi que 2 ou 3 choux frisés. Une demi-heure avant de servir, passez tout doucement le bouillon à la serviette dans une casserole; dégraissez-le, faites-le partir en ébullition et plongez dedans 200 gr. de riz bien blanchi, que vous finissez de cuire tout doucement. Au moment de servir, versez le potage dans la soupière; maintenant parez, découpez et dressez le bœuf sur un plat long; entourez-le avec la volaille, la perdrix, le lard, jambon et chorisos découpés et dressés par groupes, entremêlés avec les garbanços, les choux et laitues braisés. Ces viandes se servent comme relevé, en les accompagnant avec une saucière de tomate et une de sauce verte à l'Espagnole.

101. — POTAGE ROSOL A LA POLONAISE.

Mettez dans une marmite 2 volailles ainsi que leurs abatis échaudés; 4 à 500 gr. de petit lard fumé, un petit morceau de jambon, 3 kilog. de poitrine ou jarret de veau, et aussi 1 kilog. de poitrine de bœuf coupée en gros carrés; mouillez ces viandes avec de l'eau froide, faites partir la marmite en plein fourneau, écumez avec soin, et au premier bouillon retirez-la sur l'angle pour qu'elle bouille insensiblement; salez très-légèrement et additionnez-lui 3 carottes, 3 poireaux, 2 racines de persil, 1 pied de céleri et 6 clous de girofle; continuez l'ébullition jusqu'à ce que les viandes soient cuites, en ayant soin de les retirer à mesure; passez ensuite le bouillon à la serviette dans une cas-

serole, dégraissez-le, faites-le partir en ébullition et additionnez-lui 500 gr. de gruau de sarrasin ou semoule que vous laissez tomber en pluie; une demi-heure après, dégraissez le potage et additionnez une cuillerée de feuilles de fenouil et de persil hachées; versez-le alors dans la soupière, au fond de laquelle vous aurez déposé les filets des volailles cuits dans le bouillon et escalopés, ainsi qu'une partie du petit lard coupé en gros dés. On peut remplacer le gruau par du riz blanchi.

102. — POTAGE A LA JULIENNE.

Proportions : 3 grosses carottes, 2 navets, un pied de céleri, un oignon, 2 poireaux, le quart d'un chou frisé, 2 cœurs de laitues, une poignée d'oseille et une pluche de cerfeuil.

Procédé : Émincez le rouge seulement des carottes pour les tailler en filets très-fins de 2 centim. de long; ciselez également les navets, les poireaux, l'oignon, le chou, les laitues et l'oseille; cela fait, passez au beurre poireaux et oignon, faites-les revenir sans leur faire prendre couleur, puis additionnez-leur les carottes et les autres racines; assaisonnez avec sel et une pointe de sucre, mouillez-les avec 4 litres de consommé, faites partir le potage en ébullition pour le retirer aussitôt sur l'angle du fourneau; écumez-le et additionnez-lui les choux blanchis; au dernier moment, dégraissez-le bien et versez-le dans la soupière au fond de laquelle vous aurez déposé les laitues ainsi que quelques cuillerées de petits pois blanchis et la pluche de cerfeuil; servez des croûtons à part. — On peut aussi servir ce potage avec des petites quenelles du riz et des pâtes. Si les légumes n'étaient pas tendres ou trop forts en arome il conviendrait de les blanchir avant de les passer au beurre.

103. — POTAGE CROUTE-AU-POT.

Prenez une casserole avec des oignons émincés et quelques tranches de jambon cru; sur ce fonds placez 2 carottes, un gros navet, un panais, 2 racines de persil et 3 ou 4 poireaux liés ensemble; sur ces légumes placez un bon morceau de trumeau de bœuf ou *gîte à la noix*, un jarret de veau entier et un pied de veau fendu en deux, désossé et légèrement blanchi; mouillez ces viandes avec une grosse cuiller à pot de bouillon, couvrez la casserole, placez-la sur feu modéré et laissez tomber le mouillement à glace; alors mouillez-les à couvert avec 7 à 8 litres de bouillon, faites partir la casserole en ébullition en l'écumant avec soin, et au premier bouillon retirez-la sur l'angle du fourneau; alors additionnez-lui un bouquet de persil mêlé avec une pincée de cerfeuil, quelques clous de girofle et poivre en grains, ainsi qu'un verre de Madère; continuez l'ébullition très-douce, et au bout de deux heures plongez dans le liquide la moitié d'une épaule de mouton rôtie à mi-cuisson, 2 ou 3 carcasses de volaille ou de gibier; à mesure que les viandes et les légumes sont cuits, retirez-les, puis passez le fonds à la serviette dans une casserole et sans le troubler : il doit être clair et légèrement coloré; dégraissez-le à moitié seulement et tenez-le au chaud; parez bien proprement une partie des légumes, les uns en petites gousses, les autres en tranches ou en tronçons, et rangez-les dans la soupière, ainsi qu'un chou et quelques laitues que vous aurez braisés séparément; servez une assiette de croûtes de pain rondes du diamètre d'une pièce de cinq francs, coupées sur le bout des petits pains de table, puis beurrées et séchées au four sur une grille. On peut remplacer les croûtes grillées par des tranches de pain gratinées et servies à part.

104. — POTAGE GARBURE AUX LAITUES.

Marquez un fonds à potage dans les conditions décrites pour la *croûte-au-pot;* quand il est passé dans une casserole, tenez-le au chaud. D'autre part, braisez deux douzaines de laitues, égouttez-les bien et rangez-les par couches sur le fond d'une casserole d'argent en les alternant avec des tranches de pain grillées; masquez-les aussi avec du pain, arrosez-les avec un peu de dégraissis de potage, et poussez-les au four pour les faire gratiner; servez le consommé dans la soupière et le gratin à part.

105. — POTAGE GARBURE A L'ITALIENNE.

Marquez un fonds à potage clair tel qu'il est décrit pour la croûte-au-pot; quand il est passé, dégraissez-le et tenez-le au chaud dans une casserole. D'un autre côté, braisez une quinzaine de petits quartiers de choux blancs avec quelques saucisses fumées, un morceau de petit lard, 2 ou 3 grosses carottes et quelques petits oignons blanchis; quand les légumes sont cuits, égouttez-les sur un tamis pour les parer et les ranger au fond d'une casserole d'argent en les entremêlant avec des lames de pain grillées que vous saupoudrez avec du parmesan râpé, arrosez-les avec du dégraissis, faites gratiner au four pendant un quart d'heure, et en sortant la casserole, dressez les saucisses et le lard autour des légumes; au moment, versez le consommé dans la soupière et servez à part les légumes gratinés.

106. — POTAGE AUX PROFITEROLES.

Mettez 4 litres de consommé de volaille dans une casserole et tenez-le au chaud. Cernez 15 petits pains à profiteroles en leur faisant un couvercle, et videz-les de leur mie pour les emplir avec une garniture de légumes à la

Brunoise; quand les profiteroles sont emplies, couvrez-les et rangez-les dans une casserole en argent; arrosez-les avec du dégraissis du potage, et faites gratiner au four en les arrosant de temps en temps; au moment de servir, versez le consommé dans la soupière et servez les profiteroles à part.

107. — POTAGE AUX QUEUES DE BOEUF.

Coupez en tronçons 2 queues de bœuf, faites-les dégorger et blanchissez-les quelques minutes; égouttez-les ensuite pour les marquer dans une casserole foncée avec des légumes émincés, quelques tranches de jambon, un bouquet garni d'aromates, quelques grains de poivre et clous de girofle; mouillez-les avec une cuiller à pot de bouillon, placez la casserole sur feu modéré et faites tomber le mouillement à glace; mouillez-les ensuite à couvert avec du bouillon et un verre de Madère, et finissez de les cuire tout doucement; passez ensuite leur cuisson, dégraissez-la et mêlez-la avec 3 litres de bon bouillon; clarifiez alors ce fonds avec de la viande hachée et des œufs d'après la méthode prescrite aux consommés; passez-le à la serviette, mettez-le dans une casserole, dégraissez-le bien et mêlez-lui quelques cuillerées d'orge perlé cuit et bien égoutté, ainsi qu'une petite garniture de carottes et céleris coupés à la colonne; au moment de servir, parez les tronçons, glacez-les et dressez-les en buisson sur un petit plat; versez le potage dans la soupière et les queues à part.

108. — POTAGE AUX QUEUES DE BOEUF LIÉ.

Marquez un fonds à potage lié n° 39, faites-le partir en ébullition et retirez-le sur l'angle du fourneau; additionnez-lui un verre de Madère, un bouquet de persil, un bouquet d'aromates, et faites-le dépouiller pendant trois quarts d'heure. Faites braiser 2 queues de bœuf d'après la méthode prescrite dans l'article précédent, égouttez-les ensuite, choisissez les plus beaux morceaux que vous désossez pour en faire refroidir les viandes sous presse légère; parez-les ensuite de forme régulière et chauffez-les à la bouche du four en les glaçant; mêlez au potage le fonds de leur cuisson bien dégraissé, additionnez-lui une pointe de cayenne et passez-le à l'étamine; placez les morceaux de queues dans la soupière et versez le potage dessus.

109. — POTAGES QUEUES DE MOUTON A LA PERSANE.

Faites blanchir une quinzaine de queues de mouton, marquez-les dans une casserole foncée avec des légumes émincés, et cuisez-les d'après la méthode prescrite à l'égard des queues de bœuf. Tenez en ébullition 4 litres de fonds à potage lié n° 39; quand il est bien dépouillé, additionnez-lui 3 à 4 cuillerées à bouche de poudre de kari délayée, donnez-lui quelques bouillons et liez-le ensuite avec 8 jaunes d'œufs étendus à la crème; égoutez les queues, parez-les, dressez-les dans la soupière et versez le potage dessus; servez à part du riz cuit à la Persane.

110. — POTAGE AUX QUEUES DE VEAU.

Blanchissez et braisez une douzaine de queues de veau avec 2 choux frisés et quelques grosses carottes entières; au moment de servir, égouttez les queues pour les parer, les couper en deux parties et les dresser sur un plat; entourez-les avec les choux et les carottes découpées pour les servir en même temps qu'une soupière de consommé ou de potage lié. On peut servir les queues de veau d'après la méthode prescrite dans l'article précédent.

111. — POTAGE DE CANARD A LA POLONAISE.

Marquez un fonds à potage lié n° 37; au premier bouillon, retirez-le sur l'angle du fourneau et plongez-lui dedans 2 canards habillés et blanchis à l'eau bouillante pendant quelques minutes; additionnez au potage un verre de vin blanc et un bouquet garni d'aromates. Faites revenir au beurre quelques morceaux de jambon cru, 2 poireaux, 1 oignon, 2 carottes, 2 racines et 1 pied de céleri émincés; quand ces légumes sont revenus, versez-les dans le potage Quand les canards sont cuits, égouttez-les pour leur retirer les filets que vous escalopez, et placez dans la soupière avec quelques cuillerées de riz cuit; égouttez les légumes du potage à l'écumoire et passez-les à travers le tamis, étendez cette purée avec le fonds à potage et passez à l'étamine dans une casserole, amenez le potage à l'ébullition en le tournant, et liez-le avec 6 jaunes étendus avec du consommé.

112. — POTAGE DE CANARDS A LA POMÉRANIENNE.

Blanchissez 2 canards et placez-les dans une casserole avec 4 à 5 litres de fonds à potage n° 39, mais très-légèrement lié; ajoutez un bouquet garni d'aromates ainsi qu'une racine de céleri émincée, faites partir la casserole en ébullition, retirez-la sur l'angle du fourneau et laissez cuire les canards à feu modéré. Quand ils sont cuits, tenez-les de côté; alors dégraissez le potage, passez-le à l'étamine et remettez-le sur le feu; quand l'ébullition commence, retirez la casserole sur l'angle du fourneau et additionnez au potage quelques poignées de boules de pommes de terre enlevées à la toute petite cuiller à légume; faites cuire ces pommes de terre tout doucement; quand elles sont cuites, additionnez au potage une petite essence de racines de céleri et racines de persil mouillée avec moitié vin blanc, moitié bouillon et

passée à la serviette; au dernier moment, versez le potage dans la soupière, au fond de laquelle vous aurez mis les filets de canards parés et escalopés.

113. — POTAGE DE MOUTON A L'ANGLAISE.

Coupez transversalement 2 ou 3 cous de mouton sans séparer les morceaux, faites-les dégorger une couple d'heures et placez-les dans une marmite avec un carré de mouton paré très-court, un oignon, une racine de céleri, 2 navets, quelques poireaux, un bouquet de persil, 3 poignées d'orge perlé, un peu de sel et quelques clous de girofle; mouillez ces viandes à couvert avec un léger bouillon de mouton fait avec des parures ou simplement avec de l'eau froide; placez la marmite sur feu, écumez, et au premier bouillon retirez-la sur l'angle; quand le carré et les cous sont cuits, retirez-les pour les laisser refroidir, passez le bouillon à la serviette sans le dégraisser et tenez-le au chaud; parez le carré de mouton en toutes petites côtelettes et une partie des viandes de cous de mouton en escalopes. Chauffez-les ensemble dans le potage, additionnez-lui quelques cuillerées d'orge perlé cuit à part, ainsi qu'une petite garniture Brunoise et une pincée de persil haché; versez-le dans la soupière. Ce potage doit être un peu gras.

114. — POTAGE DE MOUTON A LA COWLEY.

Parez et faites braiser 2 petits carrés de mouton, découpez ensuite les côtelettes, placez-les dans la soupière avec une garniture à la Brunoise et quelques cuillerées d'orge perlé cuit, versez dessus 4 litres de consommé à l'Anglaise tenu au chaud et bien dégraissé, ajoutez une pluche de cerfeuil et de persil.

115. — POTAGE TORTUE CLAIR.

Les tortues de mer vivantes sont les seules qu'on emploie à la confection des potages : les plus grosses sont préférables aux petites. Passez la tête de la tortue dans un nœud coulant, afin de pouvoir la couper à la jointure du cou à l'aide d'un couperet; aussitôt la tête enlevée, pendez la tortue par les pattes de derrière, ou placez-la sur un plat incliné, afin que l'effusion du sang s'effectue sans difficulté; au bout de 12 heures, ouvrez la tortue en cernant tout autour la carapace supérieure et la séparant du plastron; cela fait, détachez les 4 nageoires, le cou et la queue auxquels vous retirez toutes les parties charnues et non recouvertes de peau; plongez aussitôt ces membres dans une casserole d'eau bouillante, afin de les échauder et de leur retirer l'épiderme superficiel et rocailleux en les grattant avec un couteau. Maintenant divisez en gros carrés le plastron et faites-le blanchir à l'eau bouillante, jusqu'à ce que vous puissiez avec un couteau en retirer les écailles ou petites plaques osseuses qui les couvrent; alors rafraîchissez-les et placez-les dans une grande casserole avec les peaux du cou et de la queue, ainsi que les nageoires déjà blanchies; ayez soin de mettre de côté toutes les parties de graisse que vous trouvez dans l'intérieur de la tortue. D'autre part, vous aurez lavé à plusieurs eaux et placé dans une marmite les parties osseuses et charnues formant la charpente intérieure de la tortue, coupez-les, mouillez-les à couvert avec du grand bouillon et cuisez-les avec les mêmes soins et dans les mêmes conditions d'une marmite ordinaire; quand les viandes sont cuites, dégraissez et passez le bouillon au tamis dans la casserole où sont placés les nageoires, le plastron et la carapace de la tortue; placez la casserole en plein fourneau, amenez le liquide à l'ébullition en l'écumant avec soin, retirez-la ensuite sur l'angle du fourneau, additionnez quelques légumes et racines émincés, un fort bouquet de persil et cerfeuil, et continuez l'ébullition modérée; à mesure que les parties cutanées des nageoires, du cou et de la queue sont cuites, égouttez-les sur un plafond pour les ouvrir et en retirer les viandes et les os que vous rejetez; mettez toutes les parties cutanées dans une terrine en les couvrant avec du fonds de leur cuisson passé et dégraissé; quand le plastron est cuit, égouttez-le aussi sur un plafond pour le désosser et le placer dans la même terrine avec les parties cutanées. Cela fait, dégraissez, passez le bouillon, laissez-le reposer pour le décanter ensuite.

Maintenant marquez le potage (pour 12 couverts) en fonçant une moyenne casserole avec des racines et légumes émincés sur lesquels vous placez quelques tranches de jambon cru, un jarret de veau dépecé, 2 à 3 kilog. de viande maigre de bœuf divisée en moyens carrés, une volaille entière et quelques bonnes parures crues de veau ou de volaille; mouillez d'abord ces viandes avec un litre de grand bouillon, couvrez la casserole, placez-la sur feu vif et faites réduire le mouillement à glace sans prendre couleur; alors mouillez de nouveau les viandes avec 6 à 7 litres de bouillon de tortue aussi clair que possible; faites partir le liquide en ébullition, écumez-le et retirez la casserole sur l'angle du fourneau; additionnez une carotte, 2 oignons piqués de girofle, 1 pied de céleri, 2 racines de persil, 1 bouquet de cerfeuil mêlé avec du persil, 1 petit bouquet d'aromates secs, et enfin un grand verre de vin de Madère ou de Porto. Au bout de 2 heures d'ébullition modérée, dégraissez et passez le potage à la serviette dans une autre casserole et tenez-le en ébullition sur l'angle; alors mêlez-lui en proportion de sa quantité, quelques parties cutanées de la tortue ainsi que de celles du plastron, coupées en petits carrés que vous faites bouillir pendant 20 minutes dans le potage; quelques minutes avant de servir, additionnez à celui-ci une pointe de poivre de Cayenne, quelques parties de graisse de tortue bien épongée et divisée en petits morceaux, puis 2 à 3 décil. d'essence d'aromates au

Madère[1], et servez le potage dans la soupière avec une garniture de quenelles de volaille dans la composition desquelles vous faites entrer des jaunes d'œufs durcis, cayenne, thym pulvérisé et persil haché; ces quenelles sont moulées sur la table farinée de forme ronde mais de différente grosseur (en imitation des œufs de tortue), on les poche au bouillon. Avec le potage tortue, il est d'usage de servir à part une assiette de citrons coupés par moitié. Le fonds de cuisson de tortue, ainsi que les parties cutanées et autres dont on n'a pas un emploi immédiat, peuvent être conservés en boîte d'après le système Appert (voir le chapitre des *Conserves alimentaires*). Quand les tortues sont jeunes, on peut aussi cuire la carapace en même temps que le plastron après l'avoir blanchie et parée.

116. — POTAGE TORTUE A L'ANGLAISE.

Marquez un roux blond avec 20 gr. de beurre et 300 gr. de farine, cuisez-le quelques minutes, puis délayez-le peu à peu avec 4 à 5 litres de bouillon de tortue préparé dans les conditions prescrites à l'article précédent; faites partir le potage en ébullition en le tournant et au premier bouillon retirez-le sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller pendant une heure; alors dégraissez-le et passez-le à l'étamine dans une autre casserole, remettez-le sur feu, additionnez-lui une pointe de cayenne, quelques parties cutanées de la tortue cuites et coupées en dés, un peu de graisse de tortue ainsi que 2 décil. d'infusion d'aromates au Madère préparé comme il est dit dans l'article qui précède; donnez-lui 7 à 8 minutes d'ébullition, écumez et versez-le dans la soupière.

Si on voulait préparer ce potage avec de la tortue conservée en boîtes, il faut d'abord marquer un bon fonds à potage lié, auquel vous mêlez le fonds de tortue des boîtes, dissous au bain-marie et passé au tamis; coupez ensuite les parties cutanées de tortue en petits carrés et plongez-les dans le potage ainsi que 2 décil. de l'infusion au Madère décrite plus haut.

117. — POTAGE FAUSSE TORTUE.

Désossez une tête de veau en la divisant en deux parties que vous faites blanchir pour les flamber et les gratter avec un couteau, marquez-les alors dans un fonds à poêler et faites-les cuire; égouttez-les ensuite sur un linge et supprimez toutes les chairs intérieures adhérentes aux parties cutanées; faites refroidir celles-ci sous presse pour les distribuer ensuite en ronds avec un tube à colonne de 2 centim. de diamètre, mais sans employer les oreilles; placez ces ronds dans une casserole avec un verre de Madère et 4 décil. de fonds de cuisson de la tête dégraissée et passée au tamis; tenez la casserole au chaud. Marquez un roux blond avec 250 gr. de beurre et autant de farine, délayez-le peu à peu, avec 3 trois litres de bon consommé et un litre de fonds de veau réduit en demi-glace; tournez le potage jusqu'à l'ébullition et retirez-le alors sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller, additionnez-lui un verre et demi de Madère, une pincée de marjolaine, une de thym, une de basilic, une de sarriette, une échalote et une feuille de laurier; une heure après, dégraissez le potage et passez-le à l'étamine dans une autre casserole, additionnez-lui les ronds de tête de veau ainsi que le mouillement et faites-le de nouveau partir en ébullition, ajoutez une pointe de cayenne et, au bout de 10 minutes, versez-le dans la soupière au fond de laquelle vous aurez déposé une garniture de quenelles préparées avec une farce de volaille aux jaunes d'œuf et assaisonnées avec une pointe de cayenne et une pincée de thym pulvérisé. On peut servir ce potage avec une garniture de truffes, crêtes et rognons de coq. On peut aussi finir le potage avec une cuillerée d'essence d'anchois.

118. — BISQUE D'ÉCREVISSES.

Mettez dans une casserole 3 litres de fonds à potage lié n° 41, additionnez-lui quelques dés de jambon cru et un bouquet de persil garni, tenez-le en ébullition sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller, émincez un oignon, un poireau, 2 carottes, une racine de persil et un morceau de céleri; faites-les revenir au beurre dans une casserole et mouillez-les avec une bouteille de vin blanc et autant de bouillon; ajoutez un bouquet de persil, très-peu de sel, quelques grains de poivre et clous de girofle; faites partir en ébullition et plongez dans le liquide 150 moyennes écrevisses bien lavées; couvrez la casserole et cuisez vivement les écrevisses, pendant douze à quinze minutes en les sautant de temps en temps; égouttez-les ensuite sur un tamis en conservant la cuisson que vous laissez déposer pour la mêler au potage.

Maintenant retirez les queues aux écrevisses pour les éplucher et les parer; mettez-en la moitié dans une casserole que vous tenez de côté, puis faites piler le restant ainsi que les parures et l'intérieur des coffres des écrevisses, que vous plongez dans le potage en ébullition, passez-le ensuite à l'étamine dans une autre casserole; chauffez-le en le

1. Cette infusion se prépare ainsi : mettez dans une casserole une pincée de feuilles fraîches de marjolaine, une pincée de thym, une de basilic, une de sarriette et de feuilles de persil; ajoutez 2 échalotes hachées et 2 feuilles de laurier, mouillez ces aromates avec 4 décil. de bon Madère sec, couvrez la casserole et faites réduire le liquide de moitié; passez alors l'infusion à la serviette pour la verser dans le potage. Pour les potages-tortue liés, si on emploie des aromates frais, on peut, quand ils sont cuits, les piler et les passer au tamis, pour mélanger ensuite la purée au potage; mais, si l'on emploie des aromates secs, on ne prend que le vin infusé.

tournant et finissez-le avec une pointe de cayenne et un morceau de beurre d'écrevisses, versez-le alors dans la soupière au fond de laquelle vous aurez placé les queues d'écrevisses et une petite garniture de quenelles au beurre d'écrevisses; si les chairs des grosses pattes peuvent être retirées entières on peut les joindre aux queues; avec ce potage servez une assiette de croûtons de pain. On peut lier ce potage aux jaunes d'œuf et le servir avec du riz dedans. On prépare les bisques de crevettes d'après la même méthode.

119. — BISQUE DE HOMARDS AU RIZ.

Cuisez 3 ou 4 petits homards avec quelques légumes émincés et une bouteille de vin blanc, passez ensuite le fonds de leur cuisson au tamis.

Marquez 3 litres de fonds à potage lié n° 41, tournez-le sur feu jusqu'à l'ébullition et retirez aussitôt la casserole sur l'angle du fourneau; cuisez 300 gr. de riz dans du bouillon blanc mais à court mouillement; quand il est à sec et bien cuit, écrasez-le avec la cuiller et versez-le dans le fonds à potage en ébullition; maintenant retirez les œufs et le corail des homards et tenez-les de côté; retirez ensuite les chairs des queues et des pattes, coupez-les en dés et mettez-les dans la soupière; pilez toutes les parures et les petites pattes et mêlez-les au fonds à potage ainsi qu'un bouquet garni; donnez-lui encore 20 minutes d'ébullition, dégraissez et passez-le à l'étamine deux fois; mettez-le ensuite dans une autre casserole, faites-le de nouveau partir en ébullition, ajoutez une pointe de cayenne, quelques cuillerées de riz cuit au bouillon, liez-le avec quelques jaunes étendus à la crème et finissez-le avec un morceau de beurre rouge préparé avec le corail.

120. — POTAGE DE STERLET LIÉ.

Habillez un sterlet vivant, d'après la méthode décrite au chapitre des relevés, coupez-le en moyens tronçons et tenez-le au frais. Marquez 2 litres et demi de fonds à potage lié, d'après les prescriptions décrites à l'article *fausse tortue*, tenez-le sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller jusqu'au dernier moment; d'autre part, tenez en ébullition 2 litres de consommé de poisson; un quart d'heure avant de servir additionnez-lui un verre de Champagne et plongez dedans les tronçons de sterlet, donnez-leur deux bouillons et retirez la casserole sur l'angle afin qu'elle ne fasse que frissonner pendant 18 à 20 minutes; alors égoutez les tronçons de sterlet et placez-les dans la soupière; passez le consommé dans le fonds à potage, dégraissez-le bien, additionnez-lui 2 décil. d'infusion au Madère, préparée comme il est dit pour la tortue, ainsi qu'une pointe de cayenne; donnez deux bouillons et versez dans la soupière; servez les tronçons de sterlet dans une casserole en argent avec un peu de consommé dedans : on sert un tronçon de sterlet dans chaque assiette et des moitiés de citron à part.

121. — POTAGE D'ESTURGEON LIE.

Cuisez un tronçon d'esturgeon dans une bonne mirepoix au Madère, laissez-le refroidir et découpez-le ensuite en escalopes; marquez 3 litres de fonds, à potage lié, tel qu'il est décrit pour la *fausse tortue*, tenez-le sur l'angle du fourneau, additionnez-lui la cuisson de l'esturgeon passée et dégraissée, une pointe de cayenne, ainsi qu'un bouquet d'aromates; donnez quelques bouillons, puis passez-le à l'étamine dans une casserole, au fond de laquelle vous aurez disposé les escalopes d'esturgeon et 3 douzaines de quenelles au cayenne; chauffez bien le potage, versez-le dans la soupière et servez à part des moitiés de citron.

122. — POTAGE A LA PERSIGNY.

Cuisez 6 filets de palais de bœuf, comme il est prescrit au chapitre des entrées chaudes; faites-les refroidir sous presse; parez-les, et à l'aide d'un coupe-pâte divisez-les en petits ronds que vous placez dans une casserole avec un verre de Madère pour les tenir au chaud. Marquez 3 à 4 litres de consommé à l'Anglaise, n° 34; tenez-le en ébullition sur l'angle du fourneau et liez-le avec 6 cuillerées de fécule de riz ou de pommes de terre, délayée à froid; donnez-lui une demi-heure d'ébullition, additionnez-lui une pointe de cayenne, 2 décil. d'infusion d'aromates préparée comme pour la tortue, ainsi que les ronds de palais de bœuf; écumez le potage avec soin et versez-le dans la soupière, au fond de laquelle vous aurez déposé 3 douzaines de petites quenelles.

123. — POTAGE MONTE-CRISTO.

Cuisez une quinzaine d'oreilles d'agneau d'après la méthode prescrite au chapitre des hors-d'œuvre; marquez 3 à 4 litres de fonds à potage lié n° 39; tenez-le en ébullition sur l'angle du fourneau; additionnez-lui une pincée de thym, marjolaine, basilic, un bouquet de persil, une feuille de laurier et 4 décil. de vin de Sauterne; au bout d'une heure, dégraissez-le et passez-le à l'étamine dans une casserole; tenez-le sur l'angle du fourneau; additionnez-lui une pointe de cayenne, les oreilles de veau ainsi que 5 à 6 fonds d'artichauts cuits, coupés en quartiers et parés; au bout de 10 minutes, versez-le dans la soupière, au fond de laquelle vous aurez déposé 3 douzaines de petites quenelles assaisonnées avec une pincée de poudre de piment rouge d'Espagne.

124. — POTAGE AUX HUITRES.

Faites blanchir un cent d'huîtres avec une demi-bouteille de vin blanc de Sauterne; dès qu'elles commencent à se raffermir, égouttez-les pour les rafraîchir dans un peu de bouillon froid; parez-les et mettez-les dans une petite casserole. Tenez en ébullition sur l'angle du fourneau 3 litres de fonds à potage n° 41, mêlé avec un litre de consommé de poisson et la cuisson des huîtres; ajoutez 2 poignées de parures de champignons frais, un bouquet de persil garni et une pincée de poivre; dégraissez le potage et passez-le à l'étamine pour le verser dans la soupière; envoyez les huîtres dans un plat, afin qu'on ne les mette dans la soupière qu'au moment de servir le potage dans les assiettes; servez à part une assiette de tranches de pain grillées.

125. — POTAGE AUX MOULES.

Faites revenir au beurre dans une casserole 2 petits oignons hachés, mais sans leur faire prendre couleur; mêlez-leur une centaine de moyennes moules bien lavées et ébarbées à cru; mouillez-les avec une bouteille de vin blanc et additionnez-leur un bouquet de persil garni d'aromates; sautez-les sur feu jusqu'à ce qu'elles soient toutes ouvertes; versez-les aussitôt sur un tamis en recueillant la cuisson, et détachez les moules des coquilles; vous aurez marqué 3 litres de fonds à potage lié n° 41; tenez-le en ébullition sur l'angle du fourneau; additionnez-lui le fond de cuisson des moules; quand il est bien dépouillé et dégraissé, passez-le à l'étamine dans une autre casserole, et mêlez-lui une julienne de champignons cuits et une pincée de cayenne, donnez quelques bouillons et versez-le dans la soupière, au fond de laquelle vous aurez déposé les moules parées; servez à part une assiette de tranches de pain grillé.

126. — POTAGE CHANOINESSE.

Marquez un fonds à potage lié avec un bon consommé de poisson; quand il est lié, placez-le sur l'angle du fourneau pour le dépouiller; additionnez-lui un bouquet de persil garni d'aromates, un verre de Madère et une pincée de champignons secs. Blanchissez 4 douzaines d'huîtres au vin blanc; parez et placez-les dans une casserole. Blanchissez 2 foies de lottes à l'eau acidulée; quand ils sont froids, escalopez-les et mêlez-les avec les huîtres, ainsi que 4 douzaines de queues d'écrevisses et une julienne de champignons cuits; au moment de servir, dégraissez le potage; additionnez-lui une pointe de cayenne, ainsi qu'un morceau de beurre d'écrevisses, et passez-le à l'étamine dans la casserole des garnitures pour les verser ensuite dans la soupière.

127. — POTAGE DE POISSON A LA MATELOTE.

Avec 3 à 4 litres de consommé de poisson, marquez un fonds à potage lié; faites-le partir en ébullition, et retirez-le sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller; additionnez-lui un émincé de racines et légumes revenus au beurre et légèrement colorés, un bouquet de persil garni d'aromates, 2 verres de Madère, une pointe de cayenne et un décil. de cuisson d'huîtres; au bout de trois quarts d'heure d'ébullition, dégraissez et passez le potage à l'étamine dans une autre casserole pour le tenir au chaud. Dans l'intervalle, vous aurez préparé et rangé dans la soupière les garnitures suivantes : 24 escalopes de filets de tanches cuites, un foie de lotte escalopé, 3 douzaines de queues d'écrevisses, 3 douzaines d'huîtres et 3 douzaines de moules blanchies, 3 douzaines de petites quenelles au cayenne et une douzaine de petits oignons glacés; au moment de servir, versez le potage dessus, et servez à part une assiette de croûtons coupés en rond et frits au beurre.

128. — POTAGE DE RIS DE VEAU A L'ALLEMANDE.

Marquez un fonds à potage lié n° 39; faites-le partir en ébullition et retirez-le sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller; additionnez-lui une tranche de jambon cru, un poireau, un pied de céleri et une racine de persil émincés, ainsi qu'un bouquet garni; au bout d'une heure, dégraissez-le; passez-le à l'étamine dans une autre casserole et tenez-le en ébullition sur l'angle du fourneau. Blanchissez 5 à 6 ris de veau; coupez-les en deux et faites-les revenir vivement au beurre; assaisonnez-les avec du sel et une pointe de muscade; puis, égouttez-en le beurre et plongez-les dans le potage; au bout d'une demi-heure, dégraissez-le bien, additionnez-lui 4 cuillerées de nouilles émincées et blanches, liez-le avec 8 jaunes d'œuf étendus à la crème et finissez-le avec un bon morceau de beurre et une cuillerée à bouche de persil haché.

129. — POTAGE MULIGATOWNEY.

Hachez et faites revenir au beurre 2 petits oignons; quand ils sont légèrement colorés, additionnez-leur 4 cuillerées à bouche de farine, que vous cuisez pendant quelques secondes, puis, délayez-les peu à peu avec 3 à 4 litres de bon bouillon de volaille et veau; tournez le potage jusqu'à l'ébullition, et au premier bouillon, retirez-le sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller; alors, additionnez-lui quelques racines de céleri et persil émincées, 2 tranches de jambon cru, un bouquet garni et 2 poulets; aussitôt que ceux-ci sont cuits, égouttez-les pour les découper, les parer

et les placer dans la soupière; dégraissez bien le potage et mélangez 2 cuillerées à bouche de pâte muligatowney délayée avec un peu de fonds à potage; 10 minutes après, passez-le à l'étamine pour le verser dans la soupière; additionnez-lui quelques anneaux d'oignons que vous aurez frits au beurre bien entiers et de belle couleur; servez à part un plat de riz cuit à l'Indienne.

130. — POTAGE DE RIZ AU KARI.

Marquez un fonds à potage lié de volaille, tournez-le jusqu'à l'ébullition, et retirez-le sur l'angle pour le faire dépouiller; dépecez 2 poulets comme pour fricassée, faites-les revenir au beurre pour leur faire prendre couleur, égouttez-les ensuite pour les parer et les plonger dans le potage, auquel vous additionnez 3 à 4 cuillerées de poudre de kari délayée; aussitôt les poulets cuits, égouttez-les pour les ranger dans la soupière; dégraissez le potage, liez-le avec 6 jaunes étendus à la crème et passez-le à l'étamine pour le verser dans la soupière; servez à part un plat de riz cuit à l'Indienne.

131. — POTAGE DE RIZ A LA MAINTENON.

Marquez 3 à 4 litres de fonds à potage lié de volaille, faites-le partir en ébullition et retirez-le sur l'angle du fourneau pour le laisser dépouiller; additionnez-lui 2 poulets, une poignée de parures de champignons et 1 bouquet de persil; aussitôt les poulets cuits, retirez-les, dégraissez bien le potage, liez-le avec 8 jaunes d'œuf étendus à la crème, passez-le à l'étamine dans une casserole, mêlez-lui quelques cuillerées de riz bien cuit et chauffez-le à point, sans ébullition, pour le verser dans la soupière, au fond de laquelle vous aurez d'avance déposé les deux estomacs des poulets coupés en escalopes. On peut ajouter à ce potage, avant de le lier, une cuillerée de poudre de kari délayée.

132. — POTAGE DE RIZ AU LAIT D'AMANDES.

Mettez 3 à 4 litres de bon lait dans une casserole, faites-le bouillir, mêlez-lui 600 gr. de riz blanchi et à moitié cuit, retirez la casserole sur l'angle du fourneau et finissez de cuire le riz tout doucement, assaisonnez avec un peu de sel et sucre; au moment de servir, mélangez au potage 1 demi-litre de lait d'amandes et versez-le aussitôt dans la soupière. On peut servir ce potage sans riz.

133. — POTAGE DE RIZ A LA VALENCIENNES.

Mettez dans une casserole 3 à 4 litres de bon consommé et tenez-la sur l'angle du fourneau; préparez une garniture Brunoise, composée avec des fonds d'artichauts, carottes, céleri et haricots verts; blanchissez séparément ces légumes, finissez de les cuire avec du bouillon et faites-les tomber à glace: les haricots seulement doivent rester au naturel; mêlez ensuite ces légumes dans un sautoir pour les lier avec 2 cuillerées à bouche de velouté.

Maintenant, hachez un oignon, faites-le revenir au beurre; quand il est de belle couleur, additionnez-lui 12 poignées de riz de Piémont ainsi que quelques lames de jambon cru et 1 bouquet de persil; passez le riz quelques minutes, puis mouillez-le au double de sa hauteur avec du bon bouillon; couvrez la casserole, faites-la partir en ébullition, et, au bout de quelques minutes, retirez-la sur feu modéré; 18 à 20 minutes après, le riz doit être à sec et cuit; alors, retirez la casserole du feu, retirez le jambon et le bouquet, ajoutez une bonne pincée de poudre de piment doux d'Espagne, incorporez-lui un morceau de beurre et finissez-le avec quelques cuillerées de glace; cela fait, dressez le riz par couches au fond d'une casserole d'argent en alternant chaque couche avec une partie des légumes, saupoudrez le riz en dessus avec une poignée de parmesan râpé, arrosez-le avec un peu de beurre et glacez-le à la salamandre ou au four vif; servez le consommé dans la soupière et le riz à part.

134. — POTAGE DE VERMICELLE A L'ANDALOUSE.

Marquez 3 litres de fonds à potage lié n° 39, faites-le partir en ébullition et retirez-le sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller pendant une demi-heure, dégraissez-le ensuite et passez-le à l'étamine dans une autre casserole; alors, additionnez-lui 5 à 6 décil. de purée tomate au naturel ainsi que quelques tranches de jambon cru et 1 bouquet garni, cuisez-le pendant 20 minutes sur l'angle du fourneau, puis retirez le jambon et le bouquet pour lui mêler 7 à 8 cuillerées à ragoût de vermicelle cuit; dégraissez le potage et versez-le dans la soupière.

135. — POTAGE CHASSEUR A L'ANGLAISE.

Marquez 3 à 4 litres de fonds à potage lié n° 40, dépecez 1 ou 2 levrauts, faites-les revenir vivement au beurre avec un oignon émincé, quelques dés de jambon et 1 bouquet de persil garni d'aromates; ajoutez ensuite un verre de Sauterne que vous faites réduire à glace; puis, versez le tout dans le potage tenu en ébullition sur l'angle du fourneau; trois quarts d'heure après, retirez les morceaux de levraut avec une écumoire, prenez toutes les parties des reins auxquelles vous retirez les os pour les placer ensuite dans la soupière. Avec les chairs des autres parties, préparez une purée de levraut, étendez-la avec le fonds à potage dégraissé et passé au tamis; passez ensuite le potage à l'étamine dans une casserole, chauffez-le à point et versez-le dans la soupière.

136. — POTAGE CHASSEUR A LA CORÇOISE.

Faites dégorger et blanchir 300 gr. de lard et autant de jambon fumé, placez-les dans une marmite avec 3 perdrix, 2 cuisses de lièvre à moitié rôties, 2 saucisses fumées ainsi que quelques carcasses de volaille ou de faisans rôtis; ajoutez 6 poignées de lentilles, 2 poignées de champignons secs de Gênes dégorgés, quelques racines et légumes frais et 1 bouquet de persil garni d'aromates; mouillez ces viandes à couvert avec du grand bouillon, faites partir la marmite en ébullition, écumez, et, au premier bouillon, retirez-la sur l'angle du fourneau; retirez tour à tour les viandes à mesure qu'elles sont cuites, puis versez le potage sur un tamis pour le passer : il doit être lié et succulent; placez-le dans une marmite avec une demi-bouteille de vin de Marsala et tenez-le en ébullition sur l'angle pour le faire dépouiller; dans l'intervalle, découpez le petit lard et les saucisses, découpez aussi les estomacs des perdrix en escalopes et placez-les ensemble dans la soupière; dégraissez ensuite le potage, que vous versez dessus; servez à part des croûtes de pain grillées.

137. — POTAGE DE GRIVES A LA PIEMONTAISE.

Levez les filets à une vingtaine de grives, marquez-les dans un sautoir beurré et faites rôtir vivement les carcasses au four, après les avoir vidées. Vous aurez d'avance marqué 3 à 4 litres de consommé de gibier que vous tenez en ébullition sur l'angle du fourneau; liez-le avec 8 à 10 cuillerées à bouche de fécule délayée à froid, ajoutez 2 verres de Marsala, 1 bouquet d'aromates et les carcasses de grives; donnez-lui 25 minutes d'ébullition, passez-le d'abord au tamis et à l'étamine ensuite, pour le chauffer et le verser dans la soupière; faites vivement sauter les filets de grives, égouttez-les et dressez-les sur une garniture de risot à la Piémontaise dressée dans une casserole d'argent.

138. — POTAGE AUX GROUSES.

Marquez 4 litres de fonds à potage lié n° 40, faites-le partir en ébullition et retirez-le sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller. Faites rôtir 3 à 4 grouses, quand ils sont cuits, détachez les filets des estomacs, que vous tenez de côté, et hachez grossièrement les carcasses et les cuisses pour les plonger ensuite dans le fonds en ébullition, ainsi qu'une mirepoix de légumes passés avec quelques tranches minces de jambon; ajoutez 2 verres de vin de Madère et 1 bouquet garni d'aromates; faites dépouiller encore le potage pendant une demi-heure, dégraissez-le ensuite et passez-le à l'étamine dans une autre casserole; escalopez les filets de grouses, placez-les dans la soupière et versez le potage dessus.

139. — POTAGE A LA D'ARTAGNAN.

Foncez une casserole avec légumes émincés, jambon cru et aromates; sur ce fond, rangez quelques parures de veau, 2 perdrix, une poule sans filets, quelques carcasses de lièvre et 3 pieds de veau désossés et blanchis, mouillez avec 1 litre de bouillon, faites partir la casserole à feu vif et réduisez le mouillement à glace ; alors, mouillez à fond avec 6 litres de grand bouillon et une demi-bouteille de Sauterne ; faites partir le potage en ébullition, écumez-le et au premier bouillon, retirez la casserole sur feu modéré, ajoutez 1 bouquet de persil garni d'aromates, quelques racines et continuez l'ébullition pendant 4 heures, en ayant soin de retirer la volaille et les perdrix, à mesure qu'elles sont cuites; retirez enfin les pieds de veau que vous désossez et faites refroidir sous presse; passez alors le bouillon à la serviette dans une casserole, dégraissez-le et tenez-le au chaud; coupez ensuite les pieds de veau à la colonne et plongez-les dans le potage. Avec les deux filets de la poule, vous aurez marqué une farce dans laquelle vous mettez une pointe de cayenne; avec cette farce, moulez des petites quenelles à la cuiller, pochez-les et rangez-les dans la soupière, ainsi que quelques cuillerées d'orge perlé, cuit séparément; au moment, versez le potage dessus et servez.

140. — POTAGE AUX NIDS D'HIRONDELLES.

Faites tremper à l'eau froide, pendant 8 à 10 heures, 12 nids d'hirondelles salanganes ; quand ils sont ramollis, égouttez-les sur un linge, pour en retirer avec soin, à l'aide d'une lardoire, tous les points noirs et particules, ou débris de plumes visibles, détachez les filaments qui sont encore collés et rangez-les dans une casserole, couvrez-les avec du bouillon blanc de volaille, ajoutez un peu de sel et tenez la casserole couverte au bain-marie, pendant une couple d'heures, afin de pocher les nids sans les faire bouillir. Vous aurez d'avance préparé un consommé de volaille succulent et un peu relevé, tenez-le au chaud jusqu'au moment de servir ; alors, égouttez les nids sur un tamis, rangez-les dans la soupière et versez le consommé dessus.

141. — POTAGE A LA SONTAG.

Dépecez 2 poulets comme pour fricassée, passez-les au beurre avec 1 petit oignon haché et 250 gr. de jambon cru coupé en petits dés; lorsqu'ils sont bien revenus, mouillez-les avec 3 à 4 litres de fonds à potage lié n° 39, faites partir la casserole en ébullition et retirez-la sur l'angle du fourneau; aussitôt que les poulets sont cuits, retirez-

les pour les parer, les ranger dans une petite casserole et couvrez-les avec un peu du fonds; dégraissez bien le potage, passez-le à l'étamine dans une autre casserole et faites-le partir de nouveau en ébullition; alors, additionnez-lui 5 à 6 poireaux émincés en julienne et revenus au beurre; donnez-leur 10 minutes d'ébullition et versez le potage dans la soupière, au fond de laquelle vous aurez placé les poulets et 4 cuillerées à ragoût de riz.

142. — POTAGE A LA CHARLES-QUINT.

Mettez dans une casserole 5 litres de fonds à potage clair préparé dans les conditions décrites au n° 103, additionnez-lui un émincé de légumes et racines revenus au beurre, 1 bon bouquet de persil garni d'aromates, un verre de bon Madère, 1 litre de gelée d'aspic et enfin 4 carcasses cuites de volaille et 4 carcasses de gibier, faisans ou perdreaux; faites partir le liquide en ébullition, écumez-le bien, retirez la casserole sur l'angle du fourneau et donnez-lui 2 heures d'ébullition modérée; dégraissez ensuite, passez le fonds à la serviette et servez-le dans la soupière avec 6 cuillerées à ragoût de riz bien cuit.

143. — POTAGE A LA MOSCOVITE.

Clarifiez au kaviar 3 litres de bon bouillon de poisson mêlé avec les trois quarts d'une bouteille de vin de Sauterne; quand il est passé, tenez-le sur l'angle du fourneau. Levez les filets de 40 à 50 éperlans, que vous faites pocher à l'eau salée; égouttez-les ensuite pour les parer et les ranger dans la soupière, avec quelques douzaines de petites quenelles au beurre d'écrevisses et une petite garniture de légumes printaniers; au moment de servir, versez le potage dessus.

144. — POTAGE BARSCH (BARSCZ) A LA POLONAISE.

Mettez dans une marmite en terre proportionnée: 1 jarret de veau, 1 morceau de poitrine de bœuf, 1 canard et 300 gr. de petit lard blanchi, 4 saucisses fumées, 2 carottes, 2 poireaux, 1 oignon, quelques racines de persil et une de céleri, poivre en grains et clous de girofle; couvrez ces viandes avec 4 litres de bouillon léger et 1 litre de jus de betteraves aigre [1], faites partir la marmite en ébullition, écumez, et au premier bouillon, retirez-la sur feu modéré; à mesure que les viandes les plus tendres sont cuites, retirez-les; passez ensuite le bouillon à la serviette, dégraissez-le, laissez-le à peu près refroidir pour le clarifier au blanc d'œuf ou à la viande et le passer ensuite à la serviette; ce bouillon doit être alors de couleur rosée, tenez-le au chaud sur l'angle du fourneau. Un quart d'heure avant de servir, levez les filets du canard pour les escaloper, coupez les saucisses en biais, coupez le petit lard et la poitrine de bœuf en carrés longs et placez toutes ces garnitures dans la soupière avec quelques cuillerées à bouche de betterave cuite, coupée en julienne, ainsi que 2 douzaines de petites ravioles, formées avec un hachis de bœuf et de champignons. Cela fait, versez le consommé dans la soupière et servez. Si le potage avait perdu sa couleur rosée, on peut le colorer avec quelques cuillerées de jus de betterave filtré. Ce potage peut être lié à la crème aigre mêlée avec des jaunes d'œuf et passée à l'étamine.

145. — POTAGE BARSCH MAIGRE A LA POLONAISE.

Placez dans une marmite en terre, 4 tanches, la tête d'un brochet et d'une carpe, une lotte et un grondin, ainsi que quelques carottes, oignons, poireaux, racines de céleri et de persil émincés; ajoutez encore 2 poignées de champignons secs dégorgés à l'eau et un bouquet garni d'aromates; mouillez avec 3 litres de bouillon de poisson et un litre de jus aigre de betteraves, faites partir la marmite en ébullition, écumez et retirez-la sur feu doux; au bout de trois quarts d'heure passez le bouillon à la serviette, dégraissez-le bien et quand il est à peu près refroidi, clarifiez-le au blanc d'œuf. D'autre part, vous aurez cuit à l'eau salée dans une casserole 250 gr. d'orge perlé, égouttez-le alors et mettez-le dans la soupière avec une partie des filets de tanches parés ainsi qu'une petite julienne composée avec racines de persil et de céleri, poireaux, betteraves et champignons secs et cuits, versez le consommé dessus, et servez à part une assiette de rissoles, garnies avec un salpicon de champignons. On peut lier ce potage à la crème aigre.

146. — POTAGE TSCHY A LA RUSSE.

Marquez une marmite avec 2 à 3 kilog. de poitrine de bœuf, un bon canard, une poule, 500 gr. de petit lard fumé et blanchi, 6 petites saucisses fumées, 2 carottes, 2 oignons, 2 poireaux et quelques racines de persil et céleri; mouillez ces viandes à couvert avec du bouillon, faites partir en ébullition, écumez avec soin et retirez la marmite sur l'angle du fourneau; à mesure que les viandes les plus tendres sont cuites, retirez-les, et passez le bouillon à la serviette; alors lavez quelques poignées de bonne choucroute, et hachez-la grossièrement, faites revenir au beurre un

1. Voici le procédé pour le préparer : emplissez un petit baril avec des betteraves crues, pelées, bien rouges et coupées en quartiers; mouillez-les à couvert avec de l'eau de rivière, couvrez le baril avec un linge épais et tenez-le à température douce pour faire fermenter le liquide. Huit jours après, on porte le baril à la cave; on décante le jus pour l'employer. On peut précipiter la fermentation du jus en lui mêlant de la mie de pain de seigl

petit oignon haché et mêlez-lui la choucroute bien exprimée, cuisez-la quelques minutes, puis saupoudrez-la avec 2 ou 4 cuillerées à bouche de farine et mouillez avec le bouillon dégraissé, faites partir le potage en ébullition et cuisez-le pendant 3 à 4 heures à feu très-modéré ; en dernier lieu dégraissez-le encore, additionnez-lui quelques carrés de poitrine de bœuf et de petit lard, ainsi que les filets parés du canard et les saucisses coupées en tronçons, finissez le potage avec une cuillerée de fenouil vert ou persil haché et versez dans la soupière.

147. — POTAGE TSCHY DE SOLDAT A LA RUSSE.

Marquez une marmite comme il est dit dans l'article précédent. D'autre part, cuisez au bouillon 4 à 500 gr. de gruau de sarrasin (kascha) en lui donnant la consistance d'un appareil à pouding de semoule ; mettez-le alors dans un grand moule à timbale beurré et poussez-le au four pour le faire gratiner pendant une heure. Dans l'intervalle émincez un chou frais, passez-le au beurre avec un oignon haché et mouillez-le avec une cuiller à pot du bouillon préparé que vous faites tomber à glace ; alors mouillez avec 4 litres du même bouillon passé et dégraissé ; faites partir le potage en ébullition et retirez-le aussitôt sur l'angle du fourneau pour finir de cuire le chou. Quand le gruau de sarrasin est superficiellement gratiné, enlevez le dessus et renversez l'intérieur dans une casserole sans prendre les parties sèches attachées aux parois et au fond du moule ; travaillez cet appareil à la cuiller pendant quelques minutes pour le lier, additionnez-lui un morceau de beurre et une poignée de parmesan râpé, puis versez-le sur une plaque beurrée en l'étalant de l'épaisseur d'un centim., laissez-le refroidir et en dernier lieu divisez-le en ronds à l'aide d'un coupe-pâte de 3 centim. de diamètre ; faites-les colorer ensuite dans un sautoir au beurre clarifié et dressez-les en buisson sur une assiette ; au moment de servir, dégraissez le potage à moitié, additionnez-lui les filets de canards escalopés, quelques carrés de poitrine de bœuf et de petit salé ainsi que les saucisses coupées en tronçons. Ce potage peut, comme le précédent, être lié à la farine.

148. — POTAGE TSCHY FRAIS A LA RUSSE.

Marquez une marmite, comme il est dit à l'article n° 144. Hachez 2 oignons, faites-les revenir au beurre dans une casserole, mêlez-lui 2 cuillerées à bouche de farine que vous passez quelques secondes pour la délayer ensuite peu à peu avec 4 litres du bouillon préparé, dégraissé et passé à la serviette, tournez le potage jusqu'à l'ébullition et retirez-le aussitôt sur l'angle du fourneau pour le dégraisser et le cuire pendant une heure. Dans l'intervalle vous aurez blanchi 3 à 4 choux frisés et coupés en quartiers, exprimez leur eau et marquez-les dans une casserole foncée avec du lard, additionnez-leur quelques carottes, racines de persil et de céleri parées en gousses, ainsi que quelques poireaux coupés en tronçons ; braisez ces légumes ensemble et quand ils sont cuits retirez-les avec précaution, égouttez-les et rangez-les dans la soupière, avec les filets de canards escalopés ainsi que quelques carrés de bœuf et de lard cuits dans la marmite ; cela fait, dégraissez le potage, passez-le à l'étamine, versez-le sur ces garnitures et mêlez-lui une pincée de feuilles de fenouil vert lavées et hachées.

149. — POTAGE ROSSOLNICK DE VOLAILLE A LA RUSSE.

Hachez un petit oignon, passez-le au beurre, mêlez-lui 2 cuillerées à bouche de farine que vous cuisez quelques minutes et mouillez peu à peu avec 3 litres de bon bouillon et un demi-litre de jus d'ogourcis ; tournez le potage sur feu jusqu'à l'ébullition et retirez-le ensuite sur l'angle pour le faire dépouiller ; alors faites-lui cuire dedans 2 ou 3 poulets que vous retirez aussitôt cuits ; dégraissez le potage, passez-le à l'étamine dans une autre casserole et faites-le de nouveau partir en ébullition. Vous aurez d'avance préparé une garniture de carottes, racines de persil et de céleri, le tout coupé à la colonne en tiges de 2 à 3 centim., auxquelles vous faites sur les deux bouts une incision en croix ; ces légumes doivent être blanchis et tombés à glace avec un peu de bouillon ; au dernier moment mêlez-les au potage ainsi que quelques cuillerées d'ogourcis coupés en losanges et blanchis dans un poêlon ; liez le potage à la crème aigre mêlée avec 8 jaunes d'œuf et passée au tamis, finisez-le avec une cuillerée de feuilles de fenouil hachées, et versez-le dans la soupière au fond de laquelle vous aurez placé les poulets découpés par membres et parés de leur peau, ainsi que 2 douzaines de petites quenelles de volaille pochées.

150. — ROSSOLNICK DE PERDREAUX A LA RUSSE.

Blanchissez à l'eau 300 gr. d'orge perlé en lui donnant 10 minutes d'ébullition, égouttez-le ensuite pour le verser dans 4 litres de consommé en ébullition, retirez-la sur l'angle du fourneau pour qu'elle bouille tout doucement et au bout d'un quart d'heure, faites-lui cuire dedans 4 perdreaux frais, ajoutez un bouquet d'aromates et un bouquet de fenouil vert, ainsi que quelques cuillerées de jus d'ogourcis ; quand les perdreaux sont cuits, égouttez-les et passez le potage à l'étamine avec pression comme la crème d'orge ; aussitôt passé, mettez-le dans une autre casserole, amenez-le à l'ébullition, retirez-la sur l'angle du fourneau et additionnez-lui 5 à 6 cuillerées de julienne, composée avec des racines de persil et de céleri, carottes et poireaux blanchis et tombés à glace avec un peu de bouillon ;

ajoutez encore 3 cuillerées de jus d'ogourcis et 3 cuillerées de losanges d'ogourcis blanchis dans un poêlon; dégraissez le potage et versez-le dans la soupière au fond de laquelle vous aurez déposé les filets de perdreaux escalopés. On peut finir le potage avec une pincée de fenouil haché; on peut aussi le lier à la crème aigre.

151. — POTAGE OUKA A LA RUSSE (UKA).

Habillez deux sterlets vivants d'après la méthode prescrite au chapitre des relevés et divisez-les en moyens tronçons que vous coupez en biais sur le corps du poisson; faites-les dégorger une heure à l'eau de sel. Coupez une petite julienne composée avec des racines de céleri et de persil, blanchissez-les, passez-les au beurre et mouillez-les avec un peu de bouillon que vous faites tomber à glace. Marquez un bon bouillon de poisson avec des tanches, des perches, des ierschis et des séguis; autant que possible les espèces doivent être mêlées, mais ces trois dernières sont les principales; aussitôt que le poisson est cuit, passez le bouillon à la serviette, dégraissez-le et quand il est à peu près refroidi, clarifiez-le avec 6 cuillerées de caviar que vous délayez avec 2 blancs d'œuf et un peu de bouillon froid ou vin blanc; quand le consommé est limpide, passez-le à la serviette et tenez-le sur l'angle du fourneau. Maintenant ayez 2 casseroles en argent dans chacune desquelles vous placez la moitié des tronçons de sterlets ainsi que la moitié de la julienne; au moment de servir, additionnez au consommé un verre de Champagne, et versez-le par moitié dans les deux casseroles en argent, posez ces casseroles sur le feu pour mettre le liquide en ébullition et les retirer aussitôt sur le côté de manière qu'il ne fasse que frissonner, car le sterlet ne doit être que poché; tenez ainsi les casseroles pendant 18 à 20 minutes, retirez-les ensuite pour les servir. Avec chaque morceau de sterlet servez dans les assiettes une petite lame de foies de lottes blanchis à l'eau acidulée. Servez à part 2 assiettes de demi-citrons. Le ouka est le potage national le plus estimé en Russie.

152. — POTAGE KRUPNICK A LA POLONAISE.

Mettez 5 à 600 gr. d'orge perlé dans une casserole bien étamée, mouillez-le à hauteur avec de l'eau, ajoutez un peu de sel et faites-le partir en ébullition; retirez alors la casserole sur feu très-modéré, couvrez-la et faites cuire l'orge tout doucement en lui additionnant de temps en temps quelques cuillerées d'eau bouillante. Dans l'intervalle, cuisez 3 poulets dans 4 litres de bouillon blanc, et aussitôt cuits, passez le bouillon à la serviette. Aussitôt que l'orge est cuit transvasez-le dans une autre casserole, additionnez-lui un morceau de beurre et travaillez-le fortement à la cuiller en le frottant contre les parois jusqu'à ce qu'il devienne liant, crémeux et bien blanc; alors étendez-le peu à peu avec le bouillon de poulets, puis chauffez-le à point pour le verser dans la soupière au fond de laquelle vous aurez déposé les poulets découpés, ainsi qu'une petite garniture printanière; ajoutez une princée de persil haché et servez.

153. — POTAGE A LA WINDSOR.

Flambez 12 pieds de veau, fendez-les en deux parties pour retirer l'os principal, et faites-les blanchir à l'eau bouillante pendant 2 heures; égouttez-les ensuite et finissez de les cuire dans un fonds de mirepoix au vin blanc; quand ils sont cuits égouttez-les pour les faire refroidir; passez et dégraissez le fonds de leur cuisson, prenez-en la valeur d'un litre et demi que vous mêlez avec 3 litres de fonds à potage lié, n° 39, additionnez-lui un bouquet de persil garni d'aromates, un verre de Madère et une pointe de cayenne; faites-le partir en ébullition et retirez-le sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller pendant une heure. Dans l'intervalle, vous aurez retiré les nerfs ou parties cartilagineuses adhérentes à chaque pied de veau, tout le long des parties cutanées et ayant la forme d'un gros macaroni; coupez-les de la longueur de 3 centim. et mettez-les dans une petite casserole pour les tenir au chaud; dégraissez et passez le fonds à potage dans une autre casserole, additionnez-lui ces parties, chauffez-le à point et versez-le dans la soupière au fond de laquelle vous aurez disposé quelques douzaines de petites quenelles au beurre d'écrevisses.

154. — POTAGE A LA NESSELRODE.

Faites scier 12 tout petits jarrets de veau au-dessous de la jointure et immédiatement au-dessus des tendons musculeux, de manière qu'étant cuit et paré, chaque jarret ne représente pas un morceau trop volumineux pour servir dans une assiette; faites dégorger ces jarrets à l'eau froide pendant plusieurs heures, égouttez-les ensuite pour les marquer dans une casserole foncée avec lard et légumes, mouillez-les à couvert avec du bouillon blanc de volaille, faites partir la casserole en ébullition pour la retirer sur feu modéré; couvrez les jarrets avec du lard mince ainsi que d'un papier beurré, et finissez de les cuire tout doucement. D'autre part, mettez 300 gr. d'orge perlé dans 4 litres de bouillon blanc, au bout de 2 heures d'ébullition modérée, additionnez-lui 200 gr. de riz blanchi ainsi que le fonds de cuisson des jarrets; au bout de trois quarts d'heure, passez le potage à l'étamine, mais sans pression violente, car il doit rester liquide et peu lié; remettez-le dans une casserole pour le chauffer à point et le lier avec quelques jaunes d'œuf étendus avec de la crème double; finissez-le avec un morceau de beurre, mêlez-lui quelques feuilles tendres de persil et versez-le dans la soupière; servez à part les jarrets bien parés et arrosés avec un peu de consommé.

155. — POTAGE DE JERCHIS A LA RUSSE.

Le jerchi est un petit poisson commun en Russie et connu en France sous le nom de goujon-perche. On doit, autant que possible, l'employer vivant.

Levez les filets d'une centaine de jerchis, parez-les et tenez-les au frais. Avec les têtes et arêtes de ces poissons, ainsi que quelques perches, tanches, lottes, carpes ou brochetons, marquez un bon bouillon de poisson; passez-en 4 litres dans une casserole, laissez-le refroidir aux trois quarts, dégraissez-le et clarifiez-le avec des œufs d'esturgeon pilés et mêlés avec quelques blancs d'œuf et étendus avec un peu de bouillon froid ou de vin blanc, en procédant comme il est dit au n° 35, passez-le ensuite à la serviette dans une autre casserole, faites-le partir en ébullition, additionnez-lui une petite julienne de racines de persil et de céleri blanchies, passées au beurre et bien égouttées; donnez quelques bouillons, puis plongez les filets de jerchis dedans; au premier bouillon, retirez la casserole du feu et versez-le potage dans la soupière où, d'avance, vous aurez déposé des escalopes de foies de lottes blanchis à l'eau acidulée.

156. — POTAGE A LA BAGRATION.

Prenez les filets de 4 à 5 soles; parez-les en escalopes et marquez-les dans un sautoir beurré, avec quelques légumes émincés et un peu de vin blanc. Avec les parures et arêtes des soles, marquez une petite essence de poisson que vous mêlez avec 3 litres de fonds à potage lié n° 41; tenez-le en ébullition sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller; additionnez-lui ensuite 2 cuillerées de poudre de kari délayée au bouillon; au bout de quelques minutes d'ébullition, dégraissez bien le potage; liez-le avec quelques jaunes d'œuf étendus à la crème; finissez-le avec un morceau de beurre, et versez-le dans la soupière au fond de laquelle vous aurez déposé les escalopes de soles sautées, ainsi que 60 queues d'écrevisses coupées en deux sur leur longueur. Servez à part des croutons frits au beurre.

157. — POTAGE PIERRE LE GRAND.

Tenez en ébullition sur l'angle du fourneau 4 litres de fonds à potage lié n° 39; additionnez-lui un bouquet de persil garni d'aromates et une poignée de champignons émincés; faites-le dépouiller une heure, dégraissez-le et passez-le à l'étamine dans une casserole; alors additionnez-lui une petite julienne cuite composée de racines de persil, de céleri et de champignons frais, puis une pointe de cayenne et enfin 7 à 8 cuillerées de soubise passée et d'avance étendue avec un peu de fonds du potage; versez alors le potage dans la soupière et servez à part une assiette de croûtons frits au beurre.

158. — POTAGE A LA MÉDICIS.

Préparez une farce de gibier un peu ferme avec laquelle vous poussez au cornet, sur un plafond beurré, des cordons droits de 3 centim. de long et de l'épaisseur d'un gros macaroni. Mettez dans une casserole 4 litres de fonds à potage lié n° 39; additionnez-lui 4 cuillerées à bouche de purée de tomates et 200 gr. de macaroni blanchi et coupé régulièrement de la longueur de 3 centim.; au moment de servir, pochez les cordons de farce, égouttez-les, placez-les dans la soupière et versez le potage dessus. On peut servir à part une assiette de fromage de Parme râpé.

159. — POTAGE KLODNICK A LA POLONAISE.

Choisissez 2 poignées de feuilles vertes et tendres de betteraves, une poignée de ciboulette et une poignée de feuilles vertes de fenouil; lavez et faites blanchir séparément ces herbes dans des poêlons et à l'eau bouillante et salée; égouttez-les ensuite, exprimez-en l'eau pour les hacher fin et les placer ensemble dans une casserole d'argent, puis mouillez-les, en les délayant, avec à peu près 1 litre de jus de concombres salés (ogourcis) et la même quantité de koas[1]; couvrez la casserole et tenez-la sur la glace.

Tournez deux concombres frais et un concombre salé, divisez-les en quatre parties pour leur retirer les semences et les couper en petits dés, ainsi qu'un petit morceau d'esturgeon braisé et refroidi, que vous placez dans une petite

1. Le koas est une liqueur fermentée qu'on peut acheter en Russie toute prête; on la prépare d'après la méthode suivante: mêlez dans une terrine 500 gr. d'orge ordinaire en grains, mais concassés, autant de grains de froment ou d'avoine aussi concassés et enfin autant de seigle; mouillez ces grains juste à couvert avec de l'eau tiède afin de les ramollir, et quand l'eau est absorbée, mélangez-leur la même quantité de farines de seigle, d'avoine et d'orge mêlées ensemble; délayez le tout avec une suffisante quantité d'eau chaude pour en faire une bouillie légère que vous versez ensuite dans deux terrines en grès; poussez celles-ci à four doux pour les laisser pendant 5 à 6 heures, en les remuant de temps en temps; versez ensuite cette bouillie dans un grand baquet et délayez-la avec douze litres d'eau chaude; ajoutez quelques feuilles de menthe et une poignée de raisins secs, 150 gr. de levûre de bière mêlée avec autant de miel et délayée à l'eau tiède. Mélangez bien l'appareil et placez le baquet à température douce; au bout de 12 heures, passez l'appareil à travers un tamis, dans un baril suffisant que vous placez dans un lieu frais; au bout de 5 à 6 jours, décantez la liqueur, enfermez-la dans des cruchons en grès, avec un grain de raisin sec dans chacun d'eux: ficelez solidement les cruchons et rangez-les à la cave pour les employer suivant les besoins.

terrine : additionnez-leur 50 à 60 queues d'écrevisses et une cuillerée de ciboulette et fenouil vert crus et hachés. Une heure avant de servir, passez à l'étamine un litre à peu près de bonne crème aigre bien épaisse et incorporez-la avec l'appareil tenu dans la casserole en argent sur glace; additionnez en même temps les queues d'écrevisses, les fines herbes, les concombres et l'esturgeon en dés ; au dernier moment, additionnez au potage quelque morceaux de glace naturelle bien propres, coupés de la grosseur d'une noix, ainsi que 5 à 6 œufs durcis et coupés en quartiers. Servez aussitôt.

160. — POTAGE BATWINA A LA RUSSE.

Faites blanchir dans un poêlon 4 poignées d'épinards, et d'un autre côté 2 poignées d'oseille ; égouttez, pilez et passez ces légumes au tamis ; mettez-les dans une terrine vernie pour les mouiller en les délayant avec un litre de *koas* et un litre de *kislichy*, puis versez cet appareil dans une casserole d'argent que vous placez aussitôt sur glace. Maintenant, parez soixante queues d'écrevisses cuites ; émincez en tranches fines un morceau d'esturgeon braisé et refroidi, ainsi qu'un morceau de saumon froid ; parez aussi et coupez en dés 2 ou 3 concombres salés et rangez toutes ces garnitures sur un plat en bouquets séparés auxquels vous mêlez 2 bouquets de raifort râpé ; tenez ce plat sur glace jusqu'au moment de servir ; au dernier moment, mêlez au potage tenu sur glace dans la casserole d'argent quelques morceaux de glace naturelle coupés de la grosseur d'une noix ; servez le potage et les garnitures séparément.

161. — POTAGE KRAPIWA A LA RUSSE.

Triez, lavez et faites blanchir séparément un petit panier de jeunes orties mêlées avec deux poignées d'épinards et autant d'oseille ; aussitôt ces légumes blanchis et égouttés, pilez et passez-les au tamis. Maintenant, hachez un oignon, faites-le revenir au beurre et mêlez-lui la purée d'orties que vous cuisez, en la remuant pendant quelques minutes ; assaisonnez-la et additionnez-lui 2 cuillerées à bouche de farine ; délayez-la ensuite peu à peu avec trois litres de bouillon, faites partir le potage en ébullition et cuisez-le pendant trois quarts d'heure sur feu modéré ; dégraissez et liez-le ensuite avec quelques cuillerées de crème aigre (smitane) ; versez-le dans la soupière et servez à part 24 moitiés d'œufs farcis et frits.

162. — POTAGE POTROKA A LA RUSSE.

Prenez 3 ou 4 abatis (de dinde ou d'oie), c'est-à-dire les gésiers, les pattes, le cou et les ailerons ; blanchissez les foies et tenez-les en réserve ; échaudez les abatis à l'eau bouillante, rafraîchissez-les, égouttez et épongez-les sur un linge pour les parer. Hachez un oignon, faites-le revenir au beurre, et aussitôt qu'il est de couleur blonde ; mêlez-lui 2 cuillerées à bouche de farine que vous cuisez quelques secondes et mouillez peu à peu avec 3 litres de bouillon et 1 demi-litre de jus d'ogourcis ; amenez le potage à l'ébullition en le tournant ; mettez-lui dedans les abatis ainsi que 200 gr. de petit lard coupé en dés, quelques légumes émincés et un bouquet garni ; retirez la casserole sur l'angle du fourneau et continuez l'ébullition pendant deux heures. Enlevez ensuite les abatis à l'écumoire pour les parer et les ranger dans une casserole ; dégraissez le potage et passez-le à l'étamine dans la casserole ; faites-le de nouveau partir en ébullition et additionnez-lui une julienne cuite composée avec carottes, racines de persil et de céleri ; donnez quelques bouillons et liez le potage avec de la crème aigre et quelques jaunes d'œuf ; versez-le alors dans la soupière au fond de laquelle vous aurez déposé 4 cuillerées de losanges d'ogourcis blanchis, 3 douzaines de petites ravioles ainsi que les foies escalopés.

163. — POTAGE AUX ABATIS, CLAIR.

Mettez dans une casserole 4 litres de fonds à potage clair, tel qu'il est décrit pour la *croûte-au-pot*, tenez-le en ébullition sur l'angle du fourneau et plongez-lui dedans 3 abatis de dindes, moins les foies blanchis, et parés, ajoutez aussi un verre de Sauterne et continuez l'ébullition tout doucement. D'autre part, faites blanchir et braiser le blanc de 7 à 8 poireaux ; quand ils sont cuits, divisez-les en tronçons et rangez-les dans la soupière. Aussitôt les abatis cuits, parez-les et placez-les dans la soupière ainsi que les foies blanchis et escalopés ; dégraissez le potage, passez-le à la serviette et versez-le dans la soupière ; ajoutez une pluche de cerfeuil et servez à part des croûtes de pain grillées.

164. — POTAGE AUX ABATIS A L'ANGLAISE (GIBLET-SOUP).

Marquez 3 ou 4 litres de fonds à potage dans les conditions décrites à l'article *fausse tortue* ; quand il est bien dépouillé et de bon goût, passez-le à l'étamine et versez-le dans la soupière au fond de laquelle vous aurez déposé 3 abatis de dindes flambés, blanchis, cuits dans du bouillon et parés.

165. — POTAGE KALIA A LA RUSSE.

Préparez une garniture de carottes, racines de persil et de céleri coupées en tiges de 3 centim. de long et aux extrémités desquelles vous faites une incision en croix ; blanchissez-les et finissez de les cuire dans du bouillon. Mettez 3 moyens poulets dans une casserole avec un bouquet de persil et fenouil mêlés ; ajoutez quelques légumes et un grand verre de jus d'ogourcis ; faites partir la casserole en ébullition, écumez-la, et au premier bouillon, retirez-la sur l'angle du fourneau ; quand les poulets sont cuits, égouttez-les, passez le bouillon à la serviette ; dégraissez-le et laissez-

le à peu près refroidir pour le clarifier à la viande d'après la méthode prescrite aux consommés ; quand il est bien clair, passez-le et versez-le dans la soupière où vous aurez déposé les estomacs des poulets escalopés ainsi que la garniture de légumes et une cuillerée de persil et fenouil vert hachés.

166. — POTAGE AUX CRÊTES DE VOLAILLE.

Cuisez, d'après la méthode prescrite au chapitre des relevés, 5 à 6 douzaines de crêtes de poulets jeunes. Hachez un oignon et faites-le revenir au beurre; additionnez-lui 500 gr. de maigre de veau coupé en dés, quelques cuillerées de petit lard aussi coupé en dés et enfin deux poulets tendres découpés par membres; faites revenir ces viandes à feu vif, puis égouttez la graisse et singez-les avec 2 ou 3 cuillerées de farine; mouillez-les ensuite peu à peu avec 4 litres de bouillon de volaille ; amenez le potage à l'ébullition en le tournant et retirez-le sur l'angle du fourneau ; additionnez-lui quelques légumes émincés, une poignée de parures de champignons et un verre de vin blanc; au bout d'une heure, dégraissez le potage et passez-le à l'étamine dans une autre casserole pour le lier avec 8 jaunes d'œuf étendus à la crème ; finissez-le avec un morceau de beurre et versez-le dans la soupière au fond de laquelle vous aurez déposé les crêtes parées; servez à part une assiette de croûtons frits.

167. — POTAGE A LA SOLFERINO.

Tenez en ébullition dans une casserole et sur l'angle du fourneau, 4 litres de fonds à potage tel qu'il est décrit pour la *croûte-au-pot;* additionnez-lui une vingtaine de petites pommes de terre nouvelles et tournées en boules et blanchies, 2 poignées de haricots flageolets blanchis, 2 douzaines de petites carottes nouvelles tournées entières et blanchies, 2 poignées de haricots verts coupés en morceaux, et en dernier lieu quelques poignées de petits pois, blanchis, ainsi qu'une pincée de sucre en poudre. Aussitôt les petits pois cuits, additionnez au potage quelques cuillerées de purée tomate liée; dégraissez-le bien et versez-le dans la soupière; mêlez-lui une cuillerée de feuilles de persil, de cerfeuil et de céleri hachées; servez à part une assiette de croûtes de pain grillées.

168. — POTAGE BOUILLABAISSE A LA PROVENÇALE.

Coupez 12 tranches de moyen merlan d'un centim. et demi d'épaisseur, et rangez-les sur un plat avec 4 petites rascasses, 2 moyens rougets de roche, une petite langouste vivante et coupée en morceaux, et enfin 1 beau grondin bien frais aussi coupé en morceaux.

Choisissez une casserole très-mince et plus large que haute, masquez le fond avec à peu près le volume d'un verre d'huile d'olives et 2 moyens oignons émincés, ajoutez une gousse d'ail et une feuille de laurier, placez-la sur feu et faites revenir quelques minutes l'oignon sans lui faire prendre couleur; alors rangez le poisson dans la casserole, saupoudrez-le avec un peu de sel, additionnez 3 à 4 quatre tranches de citron parées à vif et épépinées, 2 tomates pelées exprimées et hachées, une pincée de safran en poudre, et enfin un verre de vin blanc. Cela fait, mouillez le poisson juste à couvert avec de l'eau froide, et placez la casserole sur feu ardent et disposé de manière à ce que les flammes entourent la casserole. Au bout de 15 minutes d'ébullition, le poisson doit être cuit et le mouillement réduit à point, c'est-à-dire légèrement lié et succulent, alors additionnez une cuillerée de persil haché très-fin avec une gousse d'ail; donnez encore quelques bouillons, puis retirez la casserole du feu et versez le bouillon sur des tranches de pain d'un centimètre d'épaisseur et rangées sur un plat creux : il en faut une trentaine; arrosez-les bien avec le bouillon afin de les imbiber, puis dressez les meilleurs morceaux de poisson sur un autre plat avec les ingrédients de la cuisson, moins le laurier, la gousse d'ail et les tranches de citron que vous retirez. Si on ne passe pas les deux plats autour de la table, on sert sur chaque assiette 2 tranches de pain et un morceau de poisson arrosé avec quelques cuillerées de bouillon.

169. — POTAGE MACARONI A LA NAPOLITAINE.

Le macaroni de Naples et le véritable fromage de Parme frais sont indispensables à la parfaite confection de ce potage. On emploie indifféremment le gros macaroni et le petit (*spaghetti*).

Six heures avant le dîner, marquez en braise un morceau de culotte ou noix de bœuf de 2 ou 3 kilog.; mouillez-le avec un demi-litre de bouillon que vous faites tomber tout doucement à glace; renouvelez trois fois la même opération; et quand le fonds est bien coloré sans être brûlé, mouillez la viande à hauteur, aussi avec du bouillon et un peu de vin blanc; finissez de cuire la viande à feu très-doux, afin que le jus ne réduise pas trop : quand la viande est cuite, il doit en rester à peu près un demi-litre que vous passez dans une casserole pour le dégraisser à moitié, et le mêler avec quelques cuillerées de purée de tomate sèche, à la Napolitaine, étendue avec un peu de bouillon.

Une demi-heure avant de servir, plongez à l'eau bouillante 7 à 800 gr. de macaroni; cette eau doit être abondante et salée à point; continuez l'ébullition violente; essuyez de temps en temps le macaroni, et dès qu'en le coupant avec les dents il ne craque plus, égouttez-le dans une passoire; alors masquez le fond d'une casserole en argent

avec une poignée de parmesan râpé sur laquelle vous étalez une couche de macaroni que vous saupoudrez aussi avec du parmesan, et arrosez avec quelques cuillerées du jus préparé, et auquel vous aurez mêlé un bon morceau de beurre; sur cette première couche disposez-en une autre exactement dans les mêmes conditions, et continuez ainsi jusqu'à ce que le macaroni et le jus soient employés; servez aussitôt la casserole d'argent en l'accompagnant avec une assiette de parmesan râpé; servez à part une soupière de consommé ou tout autre potage[1].

170. — POTAGE MACARONI A LA CAMÉRANI.

Cuisez d'abord un morceau de bœuf d'après la méthode prescrite à l'article qui précède, afin d'obtenir un bon jus coloré et succulent; finissez-le ensuite avec quelques cuillerées de conserve de tomate dissoute et mêlez-lui, 250 gr. de beurre.

Épluchez 4 à 5 aubergines, émincez-les en lames, saupoudrez-les avec du sel pour les exprimer ensuite, les faire frire au beurre, et les tenir à la bouche du four sur un linge; émincez quelques champignons frais, cuisez-les vivement avec du beurre, en faisant tomber leur fonds à glace; mettez dans une casserole 3 douzaines de rognons de coq blanchis, et autant de crêtes de volaille cuites selon la règle; arrosez-les avec un peu d'espagnole, et tenez-les au chaud.

Une demi-heure avant de servir, cuisez 7 à 800 gr. de macaroni de Naples dans les conditions prescrites à l'article précédent; aussitôt cuit, égouttez-le, et sans le laisser refroidir; saupoudrez le fond d'une casserole d'argent ou d'une soupière avec du parmesan râpé que vous masquez avec une couche de macaroni; saupoudrez aussi celui-ci avec du parmesan, et masquez-le par parties égales avec des aubergines, des champignons et du ragoût de crêtes; arrosez-le avec une partie du jus préparé, et recommencez la même opération jusqu'à ce que le macaroni, les légumes et le ragoût soient épuisés, en ayant soin d'entremêler chaque couche avec du parmesan; servez ainsi le macaroni en même temps qu'une soupière de consommé, ou tout autre potage.

171. — POTAGE MACARONI A LA CALABRAISE.

Retirez les peaux et les graines à 8 belles tomates du Midi, coupez-les en morceaux et faites-les égoutter sur un tamis; hachez un oignon, et faites-le revenir au beurre; quand il est de couleur blonde, additionnez-lui 250 gr. de maigre de jambon en dés, un bouquet de persil garni d'aromates, quelques grains de poivre et une gousse d'ail entière; au bout de quelques minutes, additionnez les tomates que vous faites fondre à feu vif; quand elles sont réduites en purée, mêlez-leur 2 décil. d'espagnole réduite, donnez quelques minutes d'ébullition, et passez ensuite l'appareil au tamis.

Cuisez 7 à 800 gr. de macaroni de Naples dans les conditions prescrites au nº 169; aussitôt cuit, égouttez-le, et versez-le dans un sautoir pour lui mêler 400 gr. de beurre divisé en petites parties, que vous incorporez en roulant le sautoir sur lui-même, hors du feu; alors incorporez-lui à la cuiller, et peu à peu, 300 gr. de parmesan râpé en même temps que la sauce tomate bien chaude, à laquelle vous mêlez au moment 150 gr. de beurre cuit à la petite noisette; finissez le macaroni avec une pointe de poivre et muscade, et versez-le dans une casserole d'argent; saupoudrez-le en dessus avec un peu de parmesan, et arrosez-le avec un peu de glace; servez à part une soupière de potage.

172. — POTAGE MACARONI A LA CUSSY.

Préparez un jus de bœuf à la conserve de tomates, tel qu'il est prescrit au nº 169; quand il est passé, mêlez-lui 200 gr. de beurre; émincez alors 500 gr. de truffes crues et pelées, faites-les sauter vivement au beurre, assaisonnez-les avec sel et une pointe de cayenne, et faites-leur réduire quelques cuillerées de Madère; finissez-les avec quelques cuillerées de glace, et mêlez-leur 3 douzaines de rognons de coqs et autant de petites crêtes.

Cuisez 7 à 800 gr. de macaroni de Naples d'après les prescriptions données au nº 169; égouttez-le bien, et versez-le dans un sautoir; additionnez-lui 300 gr. de beurre divisé en petites parties, et roulez le sautoir hors du feu, jusqu'à ce que le beurre soit dissous; alors incorporez au macaroni, mais, peu à peu, 250 gr. de parmesan râpé, ainsi que le ragoût aux truffes; dressez-le alors dans une casserole d'argent par couches, que vous saupoudrez avec du parmesan, et l'arrosez en même temps avec le jus préparé; saupoudrez-le aussi en-dessus; arrosez-le avec le restant du jus, et servez-le en même temps qu'une soupière de potage ou consommé.

173. — POTAGE MACARONI A LA PRINCESSE.

Faites piler les filets de 2 perdreaux rôtis, et passez-les au tamis; étendez cette purée avec 2 décil. de jus de bœuf préparé d'après la méthode prescrite au nº 169.

1. Le macaroni tel quil est décrit dans cet article ne peut guère être considéré comme un potage, mais ainsi que certains autres mets nationaux ayant à peu près le même caractère et qu'on sert ordinairement au début du dîner, nous avons cru devoir les faire entrer dans ce chapitre, tout en observant qu'il ne convient de les servir qu'accompagnés d'un autre potage.

Cuisez 7 à 800 gr. de macaroni de Naples, avec les soins prescrits plus haut; égouttez-le aussitôt cuit, et versez-le dans un sautoir pour lui incorporer 400 gr. de beurre divisé en petites parties, puis 200 gr. de parmesan râpé, et enfin la purée de perdreaux; dressez alors le macaroni par couches dans une casserole d'argent, en saupoudrant chaque couche avec une poignée de parmesan, et en les arrosant avec un peu de jus de bœuf tenu en réserve, et mêlé avec 100 gr. de beurre à la noisette; servez à part une soupière de consommé.

174. — POTAGE MACARONI A LA REINE.

Faites sauter au beurre 6 filets de volaille parés; quand ils sont froids, coupez-les en dés, et faites-les piler; mêlez-leur 4 décil. de béchamel réduite, et passez au tamis fin; mettez la purée dans une petite casserole, et arrosez-la avec quelques cuillerées de glace.

Cuisez, d'après la règle, 7 à 800 gr. de macaroni de Naples, égouttez-le bien, et versez-le dans un sautoir pour lui incorporer 400 gr. de beurre, mais hors du feu, et en agitant le sautoir; incorporez-lui ensuite 300 gr. de parmesan râpé, en même temps que la moitié de la purée de volaille; cela fait, dressez le macaroni par couches dans une casserole d'argent, en alternant chaque couche avec une partie de la purée restante que vous arrosez avec quelques cuillerées de glace fondue; saupoudrez-le en-dessus avec un peu de parmesan; arrosez-le aussi avec un peu de glace, et servez à part une soupière de consommé ou tout autre potage.

175. — POTAGE MACARONI A LA MONTGLAS.

Cuisez 7 à 800 gr. de macaroni de Naples, d'après les règles prescrites au n° 169; égouttez-le dans une passoire, et versez-le ensuite dans un sautoir pour lui incorporer hors du feu 400 gr. de beurre, en même temps que 200 gr. de parmesan râpé, mais peu à peu; cela fait, mêlez-lui 5 à 6 cuillerées à ragoût de montglas, composée avec blancs de volaille, truffes et froie-gras, et lié au moment avec 2 cuillerées de velouté et autant de glace; dressez alors le macaroni par couches, que vous alternez avec un peu de glace et parmesan râpé.

176. — POTAGE MACARONI A LA CARDINALE.

Parez les queues d'une centaine d'écrevisses; mêlez dans un sautoir 2 décil. de béchamel réduite, avec la même quantité de purée de champignons; donnez quelques bouillons à cet appareil, et incorporez-lui un bon morceau de beurre d'écrevisses; cuisez 7 à 800 gr. de macaroni, égouttez-le, et versez-le dans un sautoir pour lui incorporer peu à peu 250 gr. de beurre, et 200 gr. de parmesan râpé; cela fait, incorporez-lui aussi l'appareil au beurre d'écrevisses, et en dernier lieu les queues; assaisonnez avec une pointe de poivre, et dressez-le dans une casserole d'argent par couches, que vous saupoudrez avec du parmesan, et arrosez avec un peu de beurre à la noisette; servez à part une soupière de consommé ou tout autre potage.

177. — POTAGE MACARONI A LA LEVANTINE.

Cuisez d'après la méthode ordinaire 7 à 800 gr. de macaroni; égouttez-le dans une passoire, et versez-le dans un sautoir, mêlez-le avec 2 décil. de béchamel réduits, et incorporez-lui, peu à peu, 400 gr. de beurre et 250 gr. de parmesan; cela fait, mêlez-lui 300 gr. de maigre de jambon cuit coupé en petits dés; assaisonnez-le avec une pointe de poivre et muscade, puis dressez-le dans une casserole d'argent par couches, que vous alternez avec quelques cuillerées de sauce tomate liée et mêlée avec un peu de glace; servez-le en même temps qu'une soupière de potage.

178. — POTAGE AUX NOUILLES A LA GÉNOISE.

Détrempez 7 à 8 œufs de pâte à nouille (voyez les *détrempes*), divisez-la en trois parties et abaissez-la très-mince; étalez à mesure la pâte sur un linge pour la sécher pendant un quart d'heure et la ciseler ensuite. Émincez en julienne 3 douzaines de champignons frais de Gênes (cèpes), passez-les à feu vif avec moitié beurre et moitié huile et un oignon haché; assaisonnez avec sel et poivre et faites-leur réduire toute l'humidité, retirez-les alors du feu pour les lier avec un peu de glace et quelques cuillerées de sauce tomate. Faites blanchir les nouilles à l'eau bouillante et salée en leur donnant seulement 3 ou 4 minutes d'ébullition, égouttez-les ensuite sur un tamis et versez-les dans un sautoir; incorporez-leur alors 400 gr. de beurre et 250 gr. de parmesan râpé, mais par petites parties et peu à peu, quand le mélange est opéré, dressez les nouilles par couches dans une casserole d'argent en alternant chaque couche avec une petite partie du ragoût aux champignons et en les saupoudrant avec du fromage, arrosez-les en dessus avec quelques cuillerées de beurre à la noisette, et servez-les en même temps qu'une soupière de consommé.

179. — POTAGE AUX RAVIOLES A LA GÉNOISE.

Détrempez 7 à 8 œufs de pâte à nouilles pour ravioles, divisez-la en quatre parties égales que vous abaissez tour à tour en abaisses carrées et très-minces; mouillez légèrement la surface d'une de ces abaisses, puis avec de la farce à

ravioles placée dans une poche, poussez des petites boules en lignes droites et à distance de 2 à 3 centim.; quand cette abaisse est ainsi masquée, abaissez en une seconde en lui donnant les mêmes dimensions et la même épaisseur; placez-la aussitôt sur la première abaisse en la couvrant exactement, puis appuyez les intervalles avec la main d'abord, et ensuite avec un petit coupe-pâte renversé avec lequel vous marquez chaque raviole; coupez-les alors à l'aide d'un coupe-pâte de 2 centim. et demi, et rangez-les à mesure sur un linge saupoudré de farine; aussitôt les ravioles coupées, abaissez les deux autres parties de la pâte et répétez la même opération, couvrez ensuite les ravioles avec un linge.

Dix minutes avant de servir, plongez les ravioles à l'eau bouillante et salée, donnez-leur 3 à 4 minutes d'ébullition, puis égouttez-les sur un tamis, pour les verser dans un sautoir; arrosez-les peu à peu avec 400 gr. de beurre cuit à la noisette en les saupoudrant avec quelques poignées de parmesan râpé; roulez le sautoir sur lui-même, hors du feu, puis prenez les ravioles avec une écumoire et dressez-les par couches dans une casserole en argent en les saupoudrant à mesure avec une poignée de parmesan et les arrosant avec quelques cuillerées de glace fondue et mêlée avec son même volume de sauce tomate; servez en même temps une soupière de consommé.

180. — POTAGE DE POULAINTE[1] A LA PIÉMONTAISE.

Mettez 2 litres d'eau dans une casserole, additionnez-lui un peu de sel et un morceau de beurre; faites-la partir en ébullition, et retirez aussitôt la casserole sur l'angle du fourneau pour faire tomber en pluie la poulainte à l'endroit même de l'ébullition, tandis que vous agitez le liquide avec une cuiller en bois afin de lui incorporer la farine et obtenir un appareil lisse et sans grumeaux, en le tenant un peu plus liquide qu'un appareil à pouding; travaillez-le sur feu pendant 7 à 8 minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce que sa consistance soit sensiblement augmentée, alors retirez la casserole du feu, tenez-la couverte quelques instants, puis incorporez peu à peu à l'appareil 300 gr. de beurre et 200 gr. de parmesan râpé; cela fait, prenez l'appareil avec une cuiller et dressez-le par couches dans une casserole d'argent, en saupoudrant chaque couche avec du fromage et les arrosant avec un fonds de bœuf mêlé avec de la tomate, préparée d'après la méthode prescrite à l'égard du macaroni. Dans la saison des truffes blanches, on peut en émincer quelques-unes, les étaler sur la poulainte et les arroser avec un peu de glace. On peut servir aussi la poulainte moulée dans un moule à timbale ou dans des moules à dariole beurrés ou humectés au pinceau avec de la glace. On doit servir à part une soupière de consommé.

181. — POTAGE RISOT A LA PIEMONTAISE.

Triez avec soin 14 à 15 poignées de riz de Piémont; hachez un oignon et passez-le au beurre sans lui faire prendre couleur; mêlez-lui aussitôt le riz que vous passez ensemble pendant quelques secondes sans cesser de tourner l'appareil avec une cuiller; mouillez alors le riz au double de sa hauteur avec du bouillon un peu gras, couvrez la casserole et faites-la partir en ébullition; au bout de 7 à 8 minutes, retirez-la sur feu moins vif et finissez de cuire le riz sans y toucher, mais seulement en ayant soin de lui additionner un peu de bouillon chaud au cas où il serait à sec sans être suffisamment cuit. Aussitôt que les grains se coupent sous la dent sans craquer, retirez la casserole du feu pour incorporer au riz, par petites parties à la fois, 300 gr. de beurre, 200 gr. de parmesan râpé; mêlez-lui ensuite quelques cuillerées de bonne glace; tenez la casserole couverte pendant 5 minutes, puis dressez le riz dans une casserole d'argent, saupoudrez-le en dessus avec une poignée de parmesan et arrosez-le avec de la glace; servez à part une soupière de consommé.

On peut servir ce risot moulé dans un moule à timbale ou dans des moules à dariole beurrés. Dans la saison des truffes blanches, on peut en émincer quelques-unes que vous étalez sur le dessus en les arrosant avec un peu de glace fondue.

182. — POTAGE RISOT A LA FLORENTINE.

Hachez un oignon et faites-le revenir avec du beurre mêlé avec un morceau de moelle de bœuf hachée; quand il est de couleur blonde, additionnez-lui 7 à 800 gr. de riz de Piémont que vous passez quelques secondes en le tournant à la cuiller; mouillez-le ensuite au double de sa hauteur avec du bon bouillon, et cuisez-le avec les soins prescrits pour le riz à la Piémontaise. Quand il est cuit à point et sec, retirez la casserole du feu, et incorporez au riz, par petites parties à la fois, 300 gr. de beurre et 200 gr. de parmesan râpé. Cela fait, additionnez-lui une petite julienne de truffes noires et cuites mêlées avec quelques cuillerées de glace et un peu de sauce tomate; dressez-le ensuite par couches en le saupoudrant avec du parmesan. Ce riz peut être moulé. On sert en même temps une soupière de consommé.

1. On appelle poulainte la farine de *maïs;* elle doit toujours être employée aussi fraîche que possible, car, en vieillissant, elle perd ses qualités.

DES SAUCES.

Les sauces par leur nature étant le corollaire des *entrées chaudes*, ont toujours été considérées comme la base essentielle de la bonne cuisine; un dîner élégant et somptueusement servi, mais dont les sauces laisseraient à désirer, serait certainement déprécié et sans succès, et il est permis de croire que le chef de cuisine ayant présidé à son ordonnance s'exposerait à perdre la confiance que lui accordent les gourmets judicieux.

Un homme n'est jamais grand cuisinier s'il ne possède une parfaite connaissance des sauces, s'il n'a pas fait une étude spéciale des principes méthodiques sur lesquels repose leur perfection : pour s'initier au travail des sauces, pour en saisir tous les secrets, il faut absolument passer par l'école de la pratique et sous la direction d'un maître habile.

Comme dans toutes les opérations sérieuses de l'art, les sauces réclament des soins minutieux et une surveillance active, mais elles réclament surtout des sacrifices en rapport avec leur importance, car le moindre défaut dans leur confection les rejette parmi les produits vulgaires.

Deux causes contribuent particulièrement à l'imperfection des sauces : La première provient du manque de pratique, de science ou d'organisation de celui qui opère, car les sauces découlant du fonds de cuisine, elles en sont la conséquence la plus immédiate; or, si le fonds est défectueux, si le travail est mal suivi, si la science fait défaut on n'obtient évidemment que des résultats douteux : la responsabilité de ce fait retombe alors tout entière sur le cuisinier incompétent.

La seconde cause, si elle est moins compromettante que la première, est aussi dangereuse; mais ici la volonté du cuisinier ne suffit pas pour la conjurer : c'est l'insuffisance ou la mauvaise qualité des matières, pierre angulaire où viennent se briser les combinaisons les plus savantes! Le praticien peut corriger, atténuer, mais il ne peut pas lutter contre l'impossible ni faire des prodiges avec rien : cela n'est pas dans la limite de ses pouvoirs.

Ces considérations que nous ne saurions trop rappeler, aussi bien aux amphitryons qu'aux cuisiniers, ont déjà frappé plus d'un esprit observateur, mais si une exception et un fait accidentel ont ici la portée d'un enseignement, nous devons ajouter que les calculs parcimonieux ne sont pas habituels aux véritables gourmets; ils savent, eux, que la bonne cuisine est incompatible avec des moyens insuffisants.

Nous n'avons fait entrer dans ce chapitre que les sauces applicables aux entrées chaudes, relevés, légumes et rôti; les sauces froides ainsi que celles d'entremets ont été classées dans leurs chapitres respectifs. Celles que nous traitons ici sont divisées en trois catégories : la première comprend les sauces *capitales* ou *grandes* sauces, la seconde les sauces *simples* et la troisième les sauces de *réduction*.

SAUCES ET FONDS.

183. — Roux blond. — Faites fondre 300 gr. de beurre dans une casserole un peu épaisse de fond, emplissez-le aussitôt avec 450 gr. de belle farine[1] que vous mêlez bien ensemble pour en former une pâte liquide, unie mais bien liée ; tournez-la sur feu jusqu'à ce qu'elle se trouve en pleine ébullition, puis retirez la casserole sur feu modéré afin que la farine cuise sans violence en ayant soin de la tourner de temps en temps, de manière que le roux ne prenne pas trop couleur, alors retirez-le du feu pour le délayer peu à peu avec le fonds de sauce, blanc ou coloré mais bien chaud. Ces roux peuvent être cuits d'avance et délayés à mesure qu'on veut les employer.

184. — Roux foncé. — Placez dans une casserole 300 gr. de beurre, faites-le fondre et emplissez-le avec 450 gr. de bonne farine, cuisez vivement l'appareil pendant quelques minutes, puis retirez la casserole sur feu doux, remuez souvent l'appareil pendant la cuisson pour qu'il se colore de teinte égale et légèrement foncée, alors retirez la casserole du feu pour délayer avec le fonds disposé pour la confection de la sauce.

185. — Fonds blanc. — Faites fondre dans une casserole 250 gr. de lard râpé et 300 gr. de graisse de bœuf hachée, ajoutez une carotte et un oignon émincés, un bouquet de persil et aromates, les chairs d'un citron parées à vif et épépinées, grains de poivre et girofle, faites revenir quelques minutes ces ingrédients, puis saupoudrez-les avec 2 cuillerées à bouche de farine que vous mélangez bien et mouillez ensuite avec 2 ou 3 litres de bouillon léger ou simplement de l'eau chaude ; tournez l'appareil sur feu, faites partir en ébullition, cuisez pendant une heure sur feu modéré et passez ensuite au tamis. On peut toujours additionner à ce fonds un verre de vin blanc.

186. — Fonds de mirepoix. — Faites fondre dans une casserole 3 à 400 gr. de lard haché; aussitôt dissous, mêlez-lui 2 oignons, 2 carottes, demi-pied de céleri et 2 racines de persil, le tout émincé ; faites revenir ces légumes doucement sans leur faire prendre couleur, puis additionnez-leur 300 gr. de jambon cru coupé en dés, ainsi que quelques parures et graisse de veau, un fort bouquet de persil garni d'aromates, quelques parures de champignons, une gousse d'ail, grains de poivre et girofle, mouillez avec 2 litres de bouillon et 2 bouteilles de vin blanc, faites partir en ébullition et retirez la casserole sur feu modéré, mais assez soutenu pour amener le fonds à un tiers de réduction de son volume, alors passez-le au tamis. Ce fonds est l'auxiliaire indispensable à beaucoup de cuissons.

187. — Fonds a poêler. — Passez un gros oignon, coupé en dés avec 250 gr. de lard haché et fondu, ajoutez quelques parures de volaille et de veau, couennes blanchies, une carotte, racines de persil, de céleri, aromates, grains de poivre et girofle ; passez ces ingrédients ensemble sur feu modéré pendant un quart d'heure, mouillez enfin avec 2 ou 3 litres de bouillon blanc, ajoutez les chairs épépinées de 3 citrons, une poignée de parures de champignons et 250 gr. de jambon blanchi ; faites partir en ébullition, retirez la casserole sur feu modéré et cuisez pendant une heure et demie, alors passez le fonds au tamis.

188. — Fonds de marinade cuite. — Émincez une carotte et 2 gros oignons, faites-les revenir à l'huile sans prendre couleur ; mouillez avec 2 litres d'eau et 2 litres de vinaigre ordinaire, salez modérément, ajoutez un fort bouquet de persil, thym, laurier, romarin, basilic, une grosse gousse d'ail, poivre en grain, macis et girofle ; couvrez la casserole, faites partir le mouillement en ébullition et réduisez-le d'un cinquième de son volume, alors passez-le au tamis.

189. — Fonds de marinade crue. — Pour mariner à cru les viandes ou les poissons, on les place dans une terrine, on les sale, on les arrose avec de l'huile, on additionne un ou plusieurs oignons émincés, une feuille de

1. La farine de mauvaise qualité ou seulement humide fait relâcher les sauces après leur cuisson.

laurier, grains de poivre et branches de persil vert, on roule ces ingrédients avec la viande ou le poisson et on les laisse macérer ensemble quelques heures.

190. — FONDS DE COURT-BOUILLON. — Émincez 2 ou 3 oignons avec 2 carottes; passez-les au beurre et lard fondus ensemble, additionnez quelques débris de lard et de jambon maigre, quelques grains de poivre et clous de girofle, un bouquet d'aromates et persil; faites revenir ces ingrédients, puis mouillez-les avec 3 ou 4 bouteilles de vin blanc ou rouge et quelques parties d'eau ou bouillon de poisson; ajoutez les débris et arêtes dont vous disposez; faites partir, écumez et retirez sur l'angle du fourneau; au bout de trois quarts d'heure d'ébullition modérée, passez au tamis.

Si ce fonds devait servir à cuire des poissons en maigre absolu, il faudrait en supprimer les éléments gras et remplacer le lard par le beurre ou l'huile. Ce fonds après la cuisson des poissons se conserve ordinairement pour l'employer encore au même usage.

191. — FONDS DE MATIGNON. — Passez au lard râpé, mêlé avec son même volume de beurre, oignons, carottes, racines et parures de champignons émincés; ajoutez 250 gr. de jambon en petits dés, une feuille de laurier, thym, feuilles de persil et poivre en grains; mouillez juste à couvert avec du vin blanc; couvrez la casserole et faites tomber le mouillement à glace; versez ce fonds dans une petite terrine en attendant de l'employer.

192. — FINES HERBES. — Passez au beurre 2 cuillerées à bouche d'échalotes hachées avec trois fois leur volume d'oignon, au bout de quelques minutes, additionnez 7 à 8 cuillerées de champignons crus et hachés, puis quelques cuillerées de truffes crues; quand l'humidité est réduite, liez l'appareil avec quelques cuillerées de glace de viande et finissez avec 2 cuillerées à bouche de persil haché et blanchi, versez cet appareil dans une petite terrine. Les fines herbes crues comprennent le persil, ciboulette, cerfeuil, estragon, pimprenelle, fenouil et échalotes hachés; on les emploie ensemble ou séparément.

193. — DUXELLES. — La duxelles se compose avec des fines herbes cuites et finies avec du velouté, quelques cuillerées de glace et liées aux jaunes d'œuf.

194. — PANADE POUR FARCE A QUENELLE. — Cassez 3 œufs dans une casserole, ajoutez-leur 200 gr. de farine et un morceau de beurre que vous délayez peu à peu avec 4 décil. de lait, tournez l'appareil sur un feu doux pour le lier et lui faire prendre consistance, desséchez-la pendant quelques minutes et versez-la sur une assiette pour la faire refroidir.

195. — PANADE A LA FARINE. — Mettez dans une casserole 2 décil. de bouillon ou de lait avec un morceau de beurre, placez-la sur feu pour l'amener à ébullition; au premier bouillon, emplissez le liquide avec de la farine pour obtenir une pâte lisse et à peu près de la consistance d'une pâte à choux, réduisez-la quelques minutes à feu modéré, puis étalez-la sur une assiette pour la faire refroidir avec un papier beurré dessus.

196. — PANADE DE PAIN. — Prenez un morceau de mie de pain de cuisine ou tout autre pain blanc, trempez-la dans de l'eau tiède pour l'imbiber et l'exprimer ensuite, mettez-la dans une casserole avec un peu de bouillon, broyez-la bien, puis placez la casserole sur le feu et travaillez la panade jusqu'à ce qu'elle soit liée et compacte, alors assaisonnez-la, additionnez-lui un morceau de beurre et retirez-la du feu pour la lier avec un jaune ou deux quand elle a perdu sa plus grande chaleur, versez-la ensuite dans une assiette et couvrez-la avec un rond de papier pour la laisser refroidir.

197. — GODIVEAU. — *Proportions :* 600 gr. de graisse de rognons, dont deux tiers de bœuf et un tiers de veau, 3 jaunes d'œuf, sel et épices, une cuillerée à bouche de ciboulette hachée.

Procédé : Les parties de noix, sous-noix et filet de veau sont celles qu'on doit préférer; supprimez bien les nerfs, peaux et membranes adhérentes; faites hacher vivement les chairs à la machine et pilez-les ensuite au mortier pour les réduire en pâte lisse et les passer au tamis; alors retirez cette pâte dans une terrine vernie pour la placer sur glace où elle doit séjourner une demi-heure, retirez des graisses toutes les pellicules qui les enveloppent en les divisant par petites parties; cela fait, hachez et pilez-les jusqu'à ce qu'elles soient réduites aussi en pâte lisse et molle, en leur additionnant de temps à autre quelques parties d'eau glacée, alors additionnez-leur peu à peu les viandes de veau afin de les mélanger intimement par le travail violent du pilon; assaisonnez avec sel, poivre, muscade, épices, incorporez les jaunes d'œuf à la farce et en même temps 3 à 4 cuillerées de velouté; en dernier lieu, additionnez la ciboulette, puis retirez la farce du mortier, mettez-la dans une terrine que vous tenez au frais jusqu'au dernier moment.

Le point essentiel de l'opération est de veiller attentivement à ce que les viandes et la graisse soient bien broyées et confondues; pour obtenir ce résultat, on doit les piler en petites quantités à la fois. L'application de la glace est nécessaire pour maintenir à la farce son unité en même temps que sa souplesse; si on la laissait s'échauffer, elle tournerait évidemment. Par le même procédé et dans les mêmes proportions, on peut confectionner des farces de volaille et de gibier.

198. — Farce de veau ordinaire. — Cette farce trouve son emploi dans les bordures ou appuis en farce, sur lesquels on dresse certaines entrées ou des relevés.

Proportions : 500 gr. de veau, 250 gr. de panade, 250 gr. de beurre, 3 jaunes d'œuf et 1 œuf entier, 3 à 4 cuillerées à bouche de sauce, sel, muscade.

Procédé : Parez les viandes, filets mignons ou noix de veau; coupez-les en gros dés pour les faire hacher et piler. Quand elles sont réduites en pâte, additionnez la panade par petites parties, puis le beurre ou tetine cuite, et enfin les œufs un à un; travaillez vivement la farce encore 10 minutes, puis faites-la passer au tamis; ensuite mettez-la dans une terrine, incorporez-lui peu à peu le velouté en la travaillant à la cuiller et tenez-la au frais jusqu'au moment de l'employer. Il convient toujours d'essayer la consistance d'une farce avant son emploi, afin de la rectifier, soit en lui incorporant un peu de sauce si elle était trop ferme, soit en lui additionnant des œufs ou de la panade si elle était trop faible.

199. — Farce de volaille. — *Proportions :* 500 gr. de filets de volaille, 250 gr. de panade, 200 gr. de beurre, 3 à 4 jaunes d'œuf, sel, muscade, sauce.

Procédé : Parez les filets (de poulet ou de dinde) de leur épiderme ou parties nerveuses, coupez-les en gros dés et faites-les piler vivement jusqu'à ce que les chairs soient réduites en pâte; alors retirez-les du mortier, dans lequel vous mettez la panade bien froide; pilez-la bien en lui additionnant la moitié du beurre par petites parties; additionnez ensuite la volaille aussi peu à peu, le restant du beurre et les œufs un à un. Cela fait, assaisonnez et pilez encore la farce pendant 10 à 12 minutes, et passez-la enfin au tamis; quand elle est passée, travaillez-la à la cuiller pendant quelques minutes, essayez sa consistance pour la rectifier suivant les besoins.

200. — Farce sans panade. — Pilez 500 gr. de filets de volaille parés, incorporez-lui 4 à 5 jaunes d'œuf un à un, ajoutez un petit morceau de beurre, sel et muscade, mélangez bien la farce et passez-la au tamis; alors placez-la dans une terrine et incorporez-lui à la cuiller, et peu à peu, 4 décil. de velouté froid ou béchamel; couvrez la farce et tenez-la au frais.

201. — Farce de volaille a la crème. — *Proportions :* 500 gr. de filets de volaille, 1 blanc d'œuf, 3 décil. de bonne crème crue, sel et muscade.

Procédé : Parez les filets, coupez-les en gros dés et faites-les piler; assaisonnez, additionnez le blanc d'œuf et, quand les chairs sont réduites en pâte, passez-les au tamis; mettez la farce dans une terrine et incorporez-lui la crème peu à peu, en la travaillant vivement à la cuiller pour la lisser. La crème étant absorbée, assaisonnez la farce, essayez-en une petite partie, que vous faites pocher à la bouche du four; rectifiez-la au besoin soit avec de la crème, soit avec du blanc d'œuf.

202. — Farce de volaille a l'Italienne. — *Proportions :* 300 gr. de filets cuits, 150 gr. de panade, 200 gr. de tetine cuite, 2 jaunes d'œuf et 2 œufs entiers, sel, muscade, sauce.

Procédé : Parez et faites piler ensemble les chairs de volaille crues et cuites; quand elles sont réduites en pâte, retirez-les dans une terrine, pilez la panade, additionnez-lui la tetine peu à peu, et, quand le mélange est opéré, additionnez les chairs de volaille, puis les œufs, sel, poivre et muscade; lissez-la en la travaillant à la cuiller, essayez-la ensuite pour la rectifier et tenez-la au frais.

203. — Farce de volaille printanière. — Cette farce s'emploie surtout à l'usage des quenelles pour garniture de potage. Prenez la quantité de farce nécessaire et finie d'après l'une des méthodes décrites plus haut, mettez-la dans une terrine; incorporez-lui à la cuiller du vert d'épinards en suffisante quantité pour la colorer d'un beau vert.

204. — Farce a raviole a la Française. — Coupez en dés 250 gr. de blancs de volaille cuits, pilez-les pour les réduire en pâte, additionnez-leur alors 150 gr. de tetine de veau cuite, refroidie et hachée; pilez-les ensemble jusqu'à ce que le mélange soit complet, assaisonnez avec une pointe de muscade et mêlez à la farce 2 poignées de parmesan râpé, 4 jaunes d'œuf et 3 cuillerées à bouche de velouté réduit; passez la farce au tamis. On prépare également ces farces avec des chairs de gibier et même de poisson.

205. — Farce de perdreaux. — *Proportions :* 500 gr. de filets de perdreaux, 250 gr. de panade, 200 gr. de beurre, 4 jaunes d'œuf, sel et muscade, sauce.

Procédé : Coupez en dés les filets et faites-les piler; relevez-les dans une terrine et pilez la panade, à laquelle vous mélangez peu à peu le beurre et les chairs pilées, puis les œufs. Travaillez la farce encore 10 à 12 minutes et passez au tamis ; placez-la dans une terrine, travaillez-la à la cuiller pour la lisser, essayez sa consistance pour la rectifier avec un peu de sauce ou des œufs; tenez-la au frais. On prépare, d'après cette méthode et dans les mêmes proportions, des farces de faisans, lapereaux, etc. Aux farces de gibier, on peut toujours mêler quelques parties de truffes cuites ou crues, soit en les pilant, soit après les avoir passées ; dans ce dernier cas, elles doivent être hachées fin.

206. — Farce de perdreaux a l'Italienne. — Pilez 300 gr. de filets de perdreaux crus et le même poids de filets cuits et refroidis, additionnez 200 gr. de panade, 200 gr. de tetine, 4 jaunes et 1 œuf entier, sel et muscade, 2 cuillerées d'espagnole; quand le tout est mélangé, passez au tamis, essayez-la pour la rectifier et tenez-la en lieu frais. On prépare ainsi des farces de faisans et de lapereaux, levrauts, chevreuil, etc.

207. — Farce de gelinottes a la crème. — Poêlez 500 gr. de filets de gelinottes, additionnez-leur 1 blanc d'œuf, assaisonnez et passez au tamis : mettez la farce dans une terrine et incorporez-lui à la spatule 4 décil. de bonne béchamel réduite et refroidie.

208. — Farce a gratin de gibier. — Ces farces se confectionnent indistinctement avec des chairs de perdreaux, faisans, grives, bécasses, lapereaux ou lièvres.

Parez 500 gr. de chairs de gibier, coupez-les en petits morceaux, faites-les sauter avec un peu de lard râpé et jambon coupé en dés; additionnez 4 cuillerées de fines herbes cuites et versez le tout dans le mortier. Pilez 400 gr. de panade avec 150 gr. de lard râpé et quelques parures de truffes; additionnez peu à peu les chairs pilées, 4 jaunes d'œuf et 2 œufs entiers; assaisonnez et passez au tamis ; mettez la farce dans une terrine, travaillez-la à la cuiller, en lui incorporant quelques cuillerées de glace, un peu de sauce et quelques cuillerées de farce crue.

209. — Farce a gratin de foie-gras. — *Proportions :* 500 gr. de foies de poularde ou foie-gras, 250 gr. de panade, 150 gr. de lard râpé, 4 cuillerées à bouche de fines herbes, 6 cuillerées d'espagnole, 3 jaunes d'œuf et un œuf entier, sel, muscade, épices, un peu de farce crue.

Procédé : Faites sauter les foies avec la moitié du lard fondu, assaisonnez, ajoutez les fines herbes et laissez refroidir ensemble pour les piler ensuite; quand ils sont réduits en pâte, retirez-les pour piler la panade avec le restant du lard râpé, additionnez ensuite les foies, les œufs, sel, épices et la farce crue; passez au tamis.

210. — Farce de brochets. — *Proportions* : 300 gr. de chair de brochets, 300 gr. de panade, 300 gr. de beurre, 5 jaunes d'œuf, sel et muscade.

Procédé : Levez les filets d'un brochet bien frais, auquel vous retirez les arêtes et la peau, coupez les chairs en dés et faites-les piler; relevez-les sur un plat et faites piler la panade, à laquelle vous mêlez peu à peu le beurre et les chairs pilées, et enfin les œufs; assaisonnez et pilez encore la farce pendant 10 minutes, passez-la ensuite au tamis; mettez-la dans une terrine pour la tailler, en la travaillant à la spatule, essayez la farce pour la rectifier et tenez-la dans un lieu frais. Les farces de merlans, saudies, cabillauds, éperlans, se confectionnent d'après cette méthode, en ayant soin d'augmenter la quantité de panade, à l'égard des chairs ayant peu de corps.

211. — Farce de merlans a la crème. — *Proportions* : 500 gr. de filets de merlans, 3 décil. de bonne crème double et crue, un blanc d'œuf, sel et muscade. On procède d'après la méthode appliquée aux farces de volaille à la crème; on peut remplacer la crème par de la béchamel.

212. — Farce de poisson au beurre d'écrevisses. — Les proportions sont les mêmes que pour les farces ordinaires; la différence n'est que dans l'introduction du beurre d'écrevisses qu'on mêle en partie avec le beurre ordinaire.

213. — Blond de veau. — Ce fonds s'emploie comme élément de succulence et d'onction; son caractère est d'être limpide et de cette belle couleur jaune foncé que les viandes de veau ont le privilége de donner.

Foncez une casserole avec lard, oignons et racines, sur lesquels vous étalez quelques bonnes parures de veau, lames de jambon; placez dessus un jarret et une épaule de veau divisés, mouillez avec une grande cuillerée à pot de

grand bouillon; couvrez la casserole, faites-la partir en plein fourneau et laissez ensuite tomber le mouillement à glace sur feu modéré, et sans que la glace brunisse; piquez les viandes pour en extraire le suc, puis mouillez-les encore avec la moitié moins de bouillon, que vous faites de nouveau réduire; le fonds doit alors mouiller les viandes à couvert. Faites partir en ébullition, écumez, et au premier bouillon, retirez la casserole sur l'angle du fourneau pour finir de cuire les viandes tout doucement; quand elles sont cuites, retirez-les; dégraissez et passez le fonds à la serviette dans une terrine pour le faire déposer. Le blond de veau s'obtient également avec du fonds de cuisson des pièces de veau braisées qu'on laisse bien reposer.

214. — Jus ordinaire. — La méthode pour préparer le jus est décrite à l'article : *Grande sauce espagnole.* Voici un procédé plus simple :

Mettez dans une casserole beurrée 3 kilog. de viande de bœuf maigre, coupée en gros carrés, ainsi qu'une sous-noix de veau aussi coupée; ajoutez 2 carottes, 2 oignons émincés et un morceau de jambon cru coupé en dés; placez la casserole sur feu et faites revenir ces viandes, en les remuant avec une cuiller. Quand elles sont bien colorées, mouillez-les avec 1 demi-litre de bouillon, couvrez la casserole et faites réduire le mouillement; quand il est tombé à glace, additionnez la même quantité de bouillon et faites-le également réduire; alors mouillez les viandes à couvert avec du bouillon, faites-le partir en ébullition, écumez, retirez la casserole sur l'angle du fourneau; additionnez un bouquet de persil garni d'aromates, quelques parures de champignons, un morceau de céleri et un bouquet de cerfeuil. Continuez l'ébullition modérée jusqu'à ce que les viandes soient cuites; alors dégraissez et passez le fonds à la serviette.

215. — Jus clair. — Mettez dans une casserole 1 litre ou 2 de jus, auquel vous additionnez quelques parties de blond de veau; faites hacher un bon morceau de maigre de bœuf et de veau en proportion avec la quantité de jus, mettez ce hachis dans une terrine avec quelques œufs entiers, avec lequel vous les mêlez et les délayez ensuite avec le fonds dégraissé et refroidi. Placez la casserole sur feu avec une cuiller dedans, remuez le liquide, et, au moment où l'ébullition va se développer, retirez la casserole sur feu modéré; additionnez quelques légumes émincés, un bouquet de persil garni, une pincée de cerfeuil et enfin quelques carcasses de volaille ou de gibier rôties; couvrez la casserole et laissez-la ainsi jusqu'à l'ébullition. Au bout de 30 minutes, passez-le à la serviette, disposée d'avance sur un tabouret de cuisine; une fois passé, dégraissez-le, versez-le dans une casserole et faites-le réduire violemment jusqu'à ce qu'il soit légèrement lié par la concentration. Ce degré varie suivant l'usage auquel on le destine; dans tous les cas, il doit être clair et succulent; alors versez-le dans une casserole pour le tenir au bain-marie.

216. — Glace de veau, de volaille et de gibier. — La glace est le suc concentré des viandes de veau, de volaille ou de gibier. Dans une cuisine où le travail est suivi, on marque rarement de la glace exprès; car on peut, en utilisant les fonds superflus, en faire journellement. Pour obtenir de la glace blonde et délicate, il faut, autant que possible, n'employer que des bouillons de veau ou de volaille bien frais et non salés. Ces fonds se marquent d'après la méthode appliquée aux grands bouillons; seulement on n'emploie que du veau et de la volaille. Pour les glaces de gibier, on emploie les viandes ou parures de daims, cerfs, élans, perdreaux et lièvres; mais il convient d'y mélanger toujours quelques parties de veau et volaille. Pour préparer la glace, il suffit donc de placer dans un grand vase ou une casserole plus large que haute les fonds dont on dispose aussi purs que possible, et surtout bien dégraissés; on place la casserole en plein fourneau avec une cuiller à pot dedans, et on continue l'ébullition violente jusqu'à ce que, par l'évaporation, le liquide se concentre en demi-glace, c'est-à-dire qu'il se lie légèrement. Alors on transvase ce fonds dans une casserole plus petite, qu'on place sur l'angle du fourneau, afin d'amener la réduction de la glace au point voulu en la dépouillant comme une sauce. Les glaces ainsi séparées de leur impureté restent transparentes. On conserve la glace soit dans des boîtes en fer-blanc soudées, soit dans des boyaux ou vessies.

217. — Essence de volaille. — Les essences de volaille s'obtiennent naturellement avec les fonds de poulardes ou dindes poêlées, mais peu salées; ces fonds sont passés dans une terrine, dans laquelle on les laisse bien reposer pour les décanter ensuite. On obtient aussi l'essence en clarifiant des bouillons ou fonds de volaille, avec des chairs de volaille, en suivant la méthode prescrite à l'égard des consommés de volaille.

218. — Essence de perdreaux. — Foncez une casserole avec des légumes émincés et quelques tranches de jambon, placez dessus quelques perdrix sans filets et des carcasses crues, mouillez au quart de hauteur avec du bouillon que vous faites vivement réduire et tomber à glace; cela fait, mouillez-les à couvert aussi avec du bon bouillon

ou consommé, faites partir le liquide en ébullition, ajoutez un bouquet garni d'aromates, poivre en grains, girofle, et 2 verres de vin blanc; écumez avec soin, et donnez une heure d'ébullition; dégraissez ensuite le fonds, passez-le à la serviette, laissez-le reposer pour le décanter et le clarifier avec quelques-uns des filets de perdrix hachés, d'après la méthode appliquée aux consommés. On prépare ainsi des essences de faisans, grives, bécasses, lièvres; dans certains cas, on peut mêler les espèces.

219. — ESSENCE DE TRUFFES. — La cuisson même des truffes est la meilleure essence qu'on puisse obtenir. A défaut des truffes, on peut tirer une essence avec les parures fraîches; on les cuit à court mouillement avec du vin, consommé et blond de veau.

220. — ESSENCE DE CHAMPIGNONS. — Le fonds de cuisson d'une quantité suffisante de champignons fournit une excellente essence ; à défaut de celui-ci, on emploie des parures fraîches, en les mouillant avec du bon bouillon et jus de citron; on ajoute un peu de sel et un bouquet garni ; 7 à 8 minutes suffisent. On passe l'essence en exprimant la cuisson à travers un linge.

221. — BEURRE MAITRE-D'HÔTEL. — Placez dans une terrine 200 gr. de beurre, une cuillerée de persil haché et blanchi, ajoutez le jus de 2 citrons, sel, muscade, et une pointe de poivre; amalgamez ces éléments ensemble, et tenez de côté.

222. — BEURRE D'ANCHOIS. — Lavez 5 à 6 anchois salés, essuyez-les bien, retirez les arêtes pour piler les filets avec 200 gr. de beurre, et passez au tamis. On peut remplacer les anchois en mêlant quelques cuillerées d'essence d'anchois avec le beurre.

223. — BEURRE A LA RAVIGOTE. — Faites blanchir des feuilles de persil, de pimprenelle, d'estragon, de ciboulette et de cerfeuil, proportionnellement à la force de leur essence; pilez ces herbes avec une échalote hachée, 2 anchois et 250 gr. de beurre; au dernier moment, ajoutez 2 cuillerées de vert d'épinards, et passez au tamis.

224. — BEURRE DE RAIFORT. — Râpez un morceau de raifort, que vous pilez avec 200 gr. de beurre, et passez au tamis.

225. — BEURRE DE GASCOGNE. — Faites cuire à fond et à grande eau une douzaine de grosses gousses d'ail, égouttez-les, pilez-les avec 200 gr. de beurre; assaisonnez avec sel une pointe de muscade et poivre de Cayenne, passez le beurre au tamis.

226. — BEURRE D'ÉCREVISSES. — Détachez les queues des carcasses d'une trentaine d'écrevisses cuites au court-bouillon, auxquelles vous retirez les chairs; choisissez les parties les plus rouges des coquilles pour les faire piler, additionnez-leur ensuite 3 à 400 gr. de beurre ; pilez de nouveau jusqu'à ce que le beurre soit bien mêlé, relevez le tout dans une casserole que vous placez sur feu modéré, tournez de temps en temps avec une cuiller, et tenez-le sur feu jusqu'à ce que le beurre soit clarifié et bien rougi; alors exprimez-le à travers un linge en faisant tomber le beurre dans une terrine au fond de laquelle vous aurez mis un peu d'eau froide; aussitôt le beurre figé, enlevez-le de la terrine, épongez-le bien, remettez-le dans une terrine, faites-le fondre à la bouche du four, et tournez-le hors du feu à la cuiller jusqu'à ce qu'il soit froid et lié. On peut préparer aussi du beurre rouge avec les coquilles fines de homards, ainsi que celles de crevettes.

227. — BEURRE DE HOMARDS. — Retirez avec soin les parties crémeuses des homards, ainsi que les œufs et le corail, pilez-les avec 200 gr. de beurre, ajoutez une cuiller de moutarde, et passez au tamis fin.

GRANDES SAUCES CAPITALES.

228. — Sauce espagnole. — Foncez le fond d'une casserole suffisante avec lard, jambon, oignons, carottes et céleri émincés ; sur ces légumes étalez quelques parures de volaille ou de veau, placez au-dessus les parties inférieures d'un cuissot de veau telles que quasi, jarret, semelle et sous-noix, ainsi qu'une volaille ou le train de derrière d'une grosse dinde ; mouillez avec un litre de grand bouillon, faites partir en ébullition pendant quelques minutes, puis retirez la casserole sur feu modéré afin de faire tomber tout doucement le mouillement à glace, piquez les viandes pour exciter l'écoulement des sucs, et faites prendre à la glace une belle couleur foncée ; alors additionnez-lui 2 verres de vin blanc, que vous faites aussi réduire ; mouillez ensuite les viandes en plein avec du bon bouillon, faites partir en ébullition, écumez et retirez la casserole sur l'angle du fourneau ; ajoutez un bon bouquet garni, quelques parures de champignons, 4 épaules de lièvres et 2 perdrix sans filets, mais revenus au four, ainsi que quelques débris ou carcasses de volaille rôtis et coupés en morceaux ; continuez l'ébullition, et aussitôt que le veau est cuit, passez le fonds à la serviette, laissez-le déposer, puis dégraissez et décantez-le ; alors il doit se trouver sinon limpide, du moins clair. Ce fonds peut servir pour jus.

Marquez un roux brun en proportion du fonds dont vous disposez ; quand il est cuit, retirez-le du feu, et délayez-le, peu à peu, avec la moitié du fonds, de manière à obtenir une sauce bien lisse que vous amenez à l'ébullition en la tournant sur feu ; alors additionnez-lui le restant du fonds en ayant soin de la tenir liquide et peu liée , puis retirez la casserole sur l'angle du fourneau, afin que l'ébullition n'ait lieu que d'un côté, et faites dépouiller la sauce pendant une heure et demie à casserole couverte ; alors dégraissez-la avec soin, et passez-la au tamis fin ou à l'étamine dans une terrine vernie pour la vanner jusqu'à ce qu'elle soit à peu près refroidie. Avec cette sauce réduite à point et les essences ou fonds qui lui sont destinés, on confectionne les petites sauces de réduction.

229. — Sauce veloutée. — Foncez une casserole avec lard, racines et légumes émincés, placez quelques parures de volaille et de veau dessus, puis 2 volailles, 2 jarrets, un quasi et une sous-noix de veau, mouillez avec un litre de bouillon que vous faites vivement réduire et tomber à glace, mais sans prendre couleur ; mouillez alors en plein avec du bouillon blanc de volaille et veau, faites partir en ébullition, écumez et retirez la casserole sur l'angle du fourneau ; ajoutez un bouquet garni et des parures de champignons, continuez l'ébullition, et à mesure que les viandes sont cuites, retirez-les; passez enfin le fonds à la serviette, dégraissez-le pour le laisser reposer et le décanter ensuite, versez-le dans une casserole, et tenez-le au chaud.

Marquez un roux blond dans les conditions indiquées au n° 183, et en quantité proportionnée au fonds; quand il est cuit à point, retirez-le du feu, et délayez-le peu à peu avec la moitié du fonds, mais en ayant soin de tenir la sauce peu liée ; quand l'ébullition est bien prononcée, retirez la casserole sur l'angle du fourneau pour faire dépouiller la sauce pendant une heure; alors dégraissez-le avec soin, et passez-le à l'étamine ; cette sauce, réduite avec les essences ou fonds succulents, s'applique à la confection des sauces de réduction.

230. — Sauce béchamel. — Coupez en dés un gros oignon blanc, et faites-le revenir au beurre dans une casserole sans lui faire prendre couleur ; additionnez-lui 200 gr. de jambon cru coupé en dés, quelques lames de carotte, et racines de céleri, quelques parures de champignons, un bouquet de persil garni d'aromates, poivre en grains et clous de girofle ; cuisez pendant 10 minutes sur feu modéré, puis égouttez le beurre, et versez-le tout dans un sautoir où vous aurez d'avance mis 2 litres de velouté ; placez le sautoir en plein feu pour réduire la sauce en la travaillant à la spatule, et après quelques minutes d'ébullition, additionnez-lui un litre de bonne crème double, fraîche, mais par petite quantité à la fois, et seulement à mesure que la réduction s'opère ; quand la crème est incorporée, la sauce doit être bien liée, crémeuse et succulente ; alors passez-la à l'étamine dans une terrine, et vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit à peu près refroidie. Cette sauce doit être blanche et veloutée ; on doit autant que possible la finir au moment de l'employer.

231. — Sauce béchamel (2e *procédé*). — Émincez un gros oignon et une carotte, passez-les au beurre dans une casserole, ajoutez 3 à 400 gr. de jambon coupé en dés, puis 4 cuillerées à bouche de farine, cuisez-la quelques minutes, et mouillez-la avec une grande cuillerée à pot de bon bouillon ; liez l'appareil sur feu en le tournant à la cuiller, et aussitôt qu'il prend consistance, étendez-le peu à peu avec 4 cuillerées à pot de bon lait cuit; quand le lait est absorbé, la sauce doit être légèrement liée ; alors faites-la partir en ébullition, et retirez la casserole

sur feu modéré, assaisonnez avec sel, grains de poivre, girofle, ainsi qu'un bouquet de persil garni; cuisez ainsi la sauce pendant une demi-heure, passez-la ensuite à l'étamine dans un sautoir avec quelques parures de champignons, et réduisez-la en plein feu en lui faisant absorber un demi-litre de bonne crème double; cela fait, passez la sauce à l'étamine dans une terrine, et vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit à peu près refroidie.

232. — Sauce Béchamel (3e procédé). — Émincez un oignon, faites-le revenir avec un morceau de beurre sans lui faire prendre couleur ; additionnez-lui alors 250 gr. de jambon cru coupé en dés, un bouquet de persil garni, et quelques grains de poivre; au bout de 2 minutes, versez dans le sautoir le volume de 2 litres de velouté que vous amenez à l'ébullition en le tournant à la cuiller; alors réduisez la sauce à feu violent en lui incorporant un demi-litre de crème crue, mais par petite quantité à la fois, et à mesure que la réduction s'opère; quand la sauce est lisse et de bon goût, passez-la à l'étamine, et vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit refroidie.

233. — Sauce Villeroi. — Marquez un roux blond avec 250 gr. de beurre et 350 gr. de farine ; quand celle-ci est cuite, retirez la casserole du feu, et mouillez le roux peu à peu avec 2 litres de bon bouillon blanc, mais en travaillant l'appareil de manière à le lier sans grumeaux; faites-le partir en ébullition, puis étendez le tout doucement avec le bouillon nécessaire pour obtenir une sauce beaucoup plus liée que les précédentes, retirez la casserole sur feu modéré; additionnez à la sauce 100 gr. de jambon cru, oignon piqué, 3 clous de girofle, quelques parures de champignons et un bouquet garni; au bout de 25 minutes, dégraissez la sauce, passez-la au tamis dans un sautoir pour la réduire au point voulu, c'est-à-dire serrée et consistante ; alors liez-la avec 4 ou 5 jaunes étendus avec un peu de crème, et passez à l'étamine.

234. — Sauce Villeroi a l'Anglaise. — La différence de cette sauce d'avec la précédente consiste en ce que dans celle-ci on incorpore, quand elle est finie, une purée de volaille, de gibier, de truffes, de champignons ou d'artichauts.

SAUCES SIMPLES.

235. — Beurre fondu. — Mettez dans une casserole 400 gr. de beurre, placez-la sur feu, et retirez-la aussitôt que le beurre est fondu pour le laisser reposer quelques minutes; transvasez-le ensuite dans une autre casserole en le décantant, additionnez-lui un peu de sel, une cuillerée de persil haché et le jus d'un citron, et servez-le dans une saucière. On peut supprimer le persil et le citron.

236. — Beurre a la noisette. — Faites fondre 400 gr. de beurre dans une casserole, et chauffez-le jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur de blond foncé, en même temps qu'un goût de noisette prononcé.

237. — Beurre noir. — Mettez dans une casserole un décil. de vinaigre avec 12 grains de poivre et 2 feuilles de laurier, faites-le réduire de moitié; faites fondre dans une poêle 400 gr. de beurre; aussitôt qu'il commence à noircir, additionnez-lui 2 feuilles de laurier et quelques feuilles de persil vert, laissez-les frire quelques secondes, et retirez la poêle du feu, écumez le beurre, et versez-le dans la casserole du vinaigre après avoir retiré le poivre et le laurier; donnez un bouillon, et servez.

238. — Sauce au pain frit a la Polonaise. — Faites fondre et chauffer 300 gr. de beurre; quand il est au degré dit à la noisette, incorporez-lui 2 poignées de mie de pain blanche, retirez aussitôt la casserole sur feu modéré pour cuire le pain quelques secondes; additionnez un peu de sel et un morceau de beurre, et servez aussitôt.

239. — Sauce au beurre. — Placez dans une casserole 200 gr. de beurre, emplissez-le avec de la bonne farine autant que vous pouvez lui en faire absorber en le travaillant à la cuiller; mouillez cette pâte avec un verre et demi d'eau froide, ajoutez un peu de sel et le jus d'un citron; placez la casserole sur feu doux avec une cuiller en bois dedans que vous agitez afin de délayer et faire dissoudre la pâte ; à mesure que la chaleur pénètre le liquide, on sent cette masse perdre de sa solidité et fondre en se liant; il faut alors redoubler le mouvement de la cuiller afin que la sauce de lisse ; à ce point, retirez la casserole du feu pour la tenir sur l'angle, et assez loin pour qu'elle ne reçoive qu'une chaleur à peu près insensible. Cette sauce doit se lier sans bouillir ; alors, sans cesser de la travailler, incorporez-lui par petites parties 4 à 500 gr. de beurre fin ; à mesure qu'on incorpore le beurre, la sauce devient

blanche, lisse et mousseuse ; ce sont là ses qualités distinctives; à ce point additionnez-lui le jus d'un citron, et servez. On peut finir cette sauce avec un beurre ou une essence quelconque.

240. — SAUCE AU BEURRE A L'ANGLAISE. — Maniez à la cuiller dans une casserole 150 gr. de beurre avec à peu près le même poids de farine pour en former une pâte que vous délayez ensuite avec 3 décil. d'eau froide et le jus d'un citron ; ajoutez un peu de sel et une pointe de muscade ; placez la casserole sur feu modéré en la tournant pour la lier bien lisse ; au moment où l'ébullition va se développer, retirez-la sur l'angle du fourneau, et finissez-la avec une liaison de 2 ou 3 jaunes, un petit morceau de beurre et le jus d'un citron, passez à l'étamine. On peut finir cette sauce avec une Maître-d'Hôtel, ou simplement avec une cuillerée de persil ou fenouil haché. On peut encore la finir en lui additionnant quelques cuillerées de câpres entières ou cornichons coupés.

241. — SAUCE AU BEURRE D'ÉCREVISSES. — Quand la sauce au beurre est préparée, d'après l'une des méthodes décrites plus haut, il suffit de lui incorporer un bon morceau de beurre d'écrevisses bien rouge. On peut, au lieu de sauce au beurre, employer du velouté réduit. On prépare ainsi la sauce au beurre de crevettes.

242. — SAUCE AUX OEUFS A L'ANGLAISE. — Marquez une sauce au beurre d'après la méthode dans l'article qui précède, mais sans liaison. Au moment de servir, incorporez-lui une cuillerée de persil haché, ainsi que 2 ou 3 œufs durs coupés en dés; afin d'obtenir la sauce plus lisse, il convient de verser d'abord la sauce dans la saucière ou sur les objets que vous voulez saucer, et saupoudrer les œufs dessus.

243. — SAUCE PERSIL A LA HOLLANDAISE. — Infusez dans 2 verres d'eau bouillante une poignée de feuilles de persil, 2 bouillons suffisent, alors versez le tout sur un tamis en recueillant l'eau infusée, et avec elle marquez une sauce au beurre, d'après la méthode prescrite au n° 238. Tournez-la sur feu jusqu'à l'ébullition, liez-la avec quelques jaunes, finissez-la avec un bon morceau de beurre, ainsi qu'un filet de vinaigre, passez à l'étamine et servez.

244. — SAUCE AU PAIN A L'ANGLAISE. — Mettez dans une casserole une bonne poignée de mie de pain, blanche et râpée, humectez-la avec un peu d'eau froide; additionnez-lui un peu de sel, gros poivre et un petit oignon cru : 10 minutes avant de servir, étendez la mie de pain avec un peu de lait chaud, donnez quelques bouillons, puis finissez la sauce avec de la bonne crème; elle doit être plutôt consistante que claire : alors retirez l'oignon et les grains de poivre et servez.

245. — SAUCE A L'ESSENCE D'ANCHOIS (ANCHOVIS-SAUCE). — Préparez une sauce au beurre; quand elle est finie, additionnez-lui quelques cuillerées à café d'essence d'anchois à l'Anglaise, et à défaut, un petit beurre d'anchois.

246. — SAUCE SOYA. — Le soya véritable est une essence de fabrication japonaise; on l'additionne tout simplement à une sauce au beurre finie au moment.

247. — SAUCE RAIFORT A LA CRÈME. — Retirez la peau noire à une demi-racine de raifort que vous râpez et hachez ensuite; alors placez le raifort dans une terrine avec son même volume de mie de pain blanche et fine, ajoutez une cuillerée à bouche de sucre, un peu de sel, un bon filet de vinaigre, et enfin 4 à 5 cuillerées à bouche de crème aigre. Cette sauce se sert avec le rosbif chaud et aussi avec les viandes froides.

248. — SAUCE AU RAIFORT. — Grattez d'abord les parties noires d'un morceau de racine de raifort, puis râpez le blanc et hachez-le ensuite au couteau; tenez au chaud une petite casserole de bonne béchamel; quelques minutes avant de servir, mettez-la en ébullition, plongez le raifort dedans en le retirant aussitôt du feu pour la passer à l'étamine, incorporez quelques cuillerées de glace et servez.

249. — SAUCE HOLLANDAISE. — Mettez quelques grains de poivre dans une casserole avec 5 à 6 cuillerées à bouche de bon vinaigre d'Orléans que vous faites réduire de moitié, et laissez refroidir : alors retirez le poivre et mêlez au vinaigre une cuillerée à bouche de velouté, ainsi que 8 à 10 jaunes d'œuf et 200 gr. de beurre divisé en petites parties; placez la casserole sur un feu modéré, et travaillez vivement la sauce avec une cuiller ou avec un fouet; à mesure que la sauce prend de la consistance, éloignez la casserole du feu : on peut la tenir au bain-marie; si alors la sauce n'est pas lisse, passez-la à l'étamine dans une autre casserole pour la travailler de nouveau à chaleur bien douce, en lui additionnant 150 gr. de beurre; assaisonnez avec sel et muscade, additionnez le jus d'un citron et servez. — Quand cette sauce est destinée aux poissons, on peut la finir avec un beurre d'écrevisses.

250. — SAUCE BÉARNAISE. — Hahez 5 à 6 échalotes, pressez-les dans un linge pour en extraire le suc que

vous tenez de côté; mettez dans une petite casserole 6 jaunes d'œuf, 150 gr. de beurre et une pointe de poivre et muscade, placez la casserole sur feu modéré, et travaillez la sauce tout doucement pour la lier : alors additionnez-lui à peu près son même volume de glace fondue, et finissez-la en la tournant, mais sans ébullition, avec le jus de 2 citrons, l'essence d'échalotes et une goutte de vinaigre. On fait également cette sauce sans glace.

251. — Sauce aux groseilles vertes, a l'Anglaise. — Égrainez et blanchissez, dans un poêlon, quelques poignées de groseilles vertes dites à *maquereau;* quand elles sont blanchies, égouttez-les, passez-les en tamis, salez cette purée, et mêlez-lui un peu de sauce au beurre pour la servir.

252. — Sauce a la Lithuanienne. — Maniez ensemble à la cuiller et dans une casserole 250 gr. de beurre et 150 gr. de mie de pain blanche et fine, ajoutez le jus de 2 ou 3 citrons, 5 à 6 cuillerées à bouche de glace, une pointe de muscade et poivre fin; placez la casserole sur feu modéré, remuez l'appareil pour le faire fondre, et le chauffer sans ébullition; au moment de servir, ajoutez une cuillerée de persil haché.

253. — Sauce aux pommes a l'Anglaise. — Coupez en quartiers et parez 7 à 8 pommes blanches, placez-les dans une casserole et cuisez vivement; aussitôt cuites, passez-les au tamis, versez ensuite la purée dans une casserole, étendez-la avec un peu d'eau, ajoutez un grain de sel, une pointe de sucre, et finissez la sauce avec un morceau de beurre.

254. — Sauce de pommes au Raifort. — Préparez une marmelade de pommes, comme il est dit dans l'article qui précède; quand elle est passée, mettez-la dans une casserole, réduisez-la quelques minutes, puis retirez-la du feu, et incorporez-lui aussitôt une poignée de racine de raifort râpé : alors passez cet appareil au tamis dans une terrine vernie, et étendez-le avec le jus de 2 ou 3 oranges et versez dans une saucière.

255. — Sauce a la menthe a l'Anglaise. — Triez une pincée de feuilles de menthe vertes, ciselez-les et mettez-les dans une petite terrine; mêlez-leur quelques cuillerées d'eau froide ou de bouillon, un peu de sel, un peu de sucre et 2 cuillerées de vinaigre; faites infuser la menthe pendant 10 minutes, et versez la sauce dans une saucière.

256. — Sauce verte a l'Espagnole. — Imbibez à l'eau tiède un bon morceau de mie de pain blanc et exprimez-la aussitôt; faites piler au mortier une forte poignée de persil vert et cerfeuil; quand ces herbes sont pilées, mêlez-leur la mie de pain, ainsi que 12 filets d'anchois, 4 ou 5 cornichons, un tout petit morceau d'oignon haché et 4 cuillerées de câpres; pilez jusqu'à ce que le tout soit réduit en pâte, alors étendez l'appareil avec 2 décil. de bouillon froid, et passez à l'étamine; mettez-le dans une terrine vernie et travaillez-le à la cuiller pour le lier, en lui incorporant peu à peu un demi-verre d'huile; assaisonnez avec sel et poivre et versez dans une saucière : cette sauce doit être légèrement liée, bien lisse et de teinte verte; on la sert avec les viandes de la *oilla*.

257. — Sauce Persillade. — Mettez dans une terrine trois quarts d'un verre d'huile d'olives avec le jus de 2 ou 3 citrons, assaisonnez avec sel et poivre, travaillez quelques minutes l'appareil avec une cuiller, puis additionnez-lui 2 cuillerées à bouche de persil haché, ainsi que 2 cuillerées de cerfeuil, estragon et ciboulette, aussi hachés ensemble très-fin.

SAUCES DE RÉDUCTION.

258. — Sauce au velouté a l'essence de Champignons. — Mettez dans un sautoir à réduction 7 à 8 décil. de velouté, avec 2 ou 3 poignées de parures de champignons frais bien propres, faites-le partir en ébullition et réduisez-le en le travaillant à la cuiller [1] et en lui additionnant par petites parties 2 décil. de fonds concentré de volailles aussi blanc que possible, réduisez la sauce d'un tiers de son volume [2], additionnez-lui 3 à 4 cuillerées de

1. Quand on veut réduire une sauce on la place dans une casserole à réduction, basse de forme, et à défaut de celle-ci dans un sautoir de grandeur suffisante qu'on place en plein fourneau ; on réduit les sauces par l'évaporation et à grands bouillons, mais pour éviter qu'elles ne brûlent on doit promener sur toute la surface du fond du sautoir et sans discontinuer une cuiller spatule en bois en forme de palette.

2. Il faut à peu près 6 décil. de sauce pour saucer une entrée et garnir la saucière.

cuisson de champignons dégraissée, donnez encore quelques bouillons et passez à l'étamine; versez la sauce dans une casserole à bain-marie, masquez le dessus avec une cuillerée à bouche de consommé, couvrez la casserole et placez-la dans une caisse à bain-marie.

259. — Sauce Allemande. — Quand le velouté est réduit et fini dans les conditions indiquées dans l'article qui précède, liez-le avec 5 jaunes d'œuf étendus avec 4 à 5 cuillerées à bouche de crème, passez alors la sauce à l'étamine et vannez-la sur feu sans ébullition, en lui incorporant 100 gr. de beurre : on peut finir la sauce avec le jus d'un citron et une cuillerée de persil haché et blanchi[1], suivant l'application qu'on veut en faire.

260. — Sauce Suprême. — Le nom de cette sauce dit assez qu'elle sort des préparations communes et qu'elle s'en distingue par des qualités spéciales. Levez les filets de 4 à 5 volailles que vous mettez de côté, séparez les cuisses des carcasses, brisez celles-ci en plusieurs parties, faites-les dégorger pendant une heure, égouttez-les ensuite pour les placer dans une casserole et les mouiller à couvert avec de l'eau et un verre de bon Sauterne.

261. — Sauce a l'Estragon. — Placez dans un sautoir 7 à 8 décil. de velouté; mettez la sauce en ébullition et réduisez-la d'un tiers en lui incorporant peu à peu 2 décil. de fonds concentré de volaille; vers la fin de la réduction, incorporez-lui un décil. d'essence d'estragon, c'est-à-dire une poignée de feuilles fraîches d'estragon que vous faites bouillir quelques minutes dans du fonds de volaille; quand la sauce est liée à point, passez-la à l'étamine; versez-la dans une casserole, et tenez-la au bain-marie jusqu'au moment de la servir; alors, vannez-la et incorporez-lui une cuillerée à bouche de feuilles d'estragon coupées en losange et blanchies quelques secondes à l'eau bouillante dans un poêlon.

262. — Sauce aux Huîtres. — Faites blanchir 4 à 5 douzaines d'huîtres avec un verre de vin blanc; aussitôt pochées, égouttez-les sur un linge en les enlevant à l'écumoire, afin de ne point leur laisser aucune parcelle d'écaille; alors, parez-les de leurs barbes; rangez-les dans une petite casserole; couvrez-les; tenez-les au frais et tirez la cuisson à clair. Faites réduire 7 décil. de velouté en lui incorporant peu à peu 2 décil. de fonds concentré de volaille; vers la fin de la réduction, additionnez-lui quelques parties de la cuisson des huîtres, mais sans excès, par rapport aux parties salines qu'elle contient; passez ensuite la sauce à l'étamine, et tenez-la au bain-marie; au moment de la servir, vannez-la et mélangez-lui les noix d'huîtres tenues en réserve.

263. — Sauce a la d'Orléans. — Tenez au bain-marie dans une petite casserole 6 décil. de velouté réduit dans les conditions décrites à l'article n° 257; au moment de servir, incorporez-lui, en la vannant, un bon morceau de beurre d'écrevisses, ainsi qu'une pointe de cayenne.

264. — Sauce a l'Indienne. — Réduisez 7 à 8 décil. de velouté dans les conditions indiquées au n° 258; vers la fin de sa réduction, additionnez-lui 2 cuillerées à bouche de poudre de kari; donnez encore quelques bouillons et passez à l'étamine.

265. — Sauce printanière au Vert-pré. — Tenez au bain-marie 6 décil. de velouté réduit dans les conditions indiquées au n° 257; au moment de servir, incorporez-lui, en la vannant, un beurre à la Ravigote et une cuillerée de vert d'épinards passé au tamis de soie.

266. — Sauce a la Parisienne. — Réduisez de moitié et à casserole ouverte 2 verres de vin de Sauterne, auxquels vous additionnez 2 poignées de parures de truffes crues et un bouquet de persil garni d'aromates; passez cette infusion et incorporez-la peu à peu à 6 décil. de velouté en ébullition; mais ayant obtenu le degré de réduction voulu, ajoutez une pointe de cayenne, et passez la sauce à l'étamine.

267. — Sauce Maitre-d'Hotel. — Mettez dans une casserole 6 décil. de velouté réduit dans les conditions indiquées au n° 257; au dernier moment, vannez la sauce en lui incorporant 250 gr. de beurre à la Maître-d'Hôtel.

268. — Sauce aux Crevettes. — Mettez dans une petite casserole 6 décil. de velouté réduit à l'essence de poisson et quelques parties de cuisson d'huîtres; au dernier moment, vannez la sauce en lui incorporant 150 gr.

1. Le persil haché se blanchit sans ébullition; on l'enveloppe dans un linge qu'on trempe vivement à l'eau bouillante pour le retirer aussitôt et l'exprimer.

de beurre de crevettes ou d'écrevisses, ainsi qu'une cuillerée à bouche d'essence d'anchois; cela fait, additionnez-lui quelques cuillerées de queues de crevettes épluchées. — On prépare ainsi les sauces homard, sauces aux écrevisses et sauces aux huîtres.

269. — Sauce Normande. — Mettez dans un sautoir 8 décil. de velouté, quelques parures de champignons, un bouquet garni, 200 gr. de jambon cru coupé en petits dés; réduisez la sauce en lui incorporant peu à peu 3 décil. de fonds blanc de poisson, et en dernier lieu 2 décil. de cuisson d'huîtres au vin; quand la sauce est réduite d'un tiers, liez-la aux œufs et passez-la à l'étamine. Cette sauce, si elle doit servir à masquer les poissons, doit être bien réduite et un peu consistante.

270. — Sauce a la Russe. — Mettez dans une casserole 6 décil. de velouté réduit; vannez la sauce sur feu; au premier bouillon, retirez-la du feu; incorporez-lui 3 cuillerées à bouche de raifort haché, et liez-la avec 4 cuillerées de crème aigre mêlée avec 5 jaunes d'œuf; ajoutez un grain de sucre et un filet de vinaigre; passez à l'étamine.

271. — Sauce a la Toulouse. — Mettez dans une casserole à réduction 7 à 8 décil. de velouté avec quelques parures crues de truffes et de champignons, ainsi qu'un bouquet garni; réduisez la sauce en lui incorporant peu à peu 2 à 3 décil. de fonds de volaille; quand la sauce est réduite d'un tiers, additionnez-lui 4 cuillerées de vin de Sauterne; donnez 2 bouillons et passez à l'étamine; alors mêlez-lui 4 cuillerées de truffes émincées cuites au moment avec un peu de Sauterne que vous faites réduire.

272. — Sauce Bigarrade. — Taillez en julienne fine le zeste de 2 bigarrades que vous blanchissez à fond; égouttez et épongez ces zestes sur un linge, et mélangez-les avec 6 décil. de velouté réduit et passé à l'étamine; finissez la sauce avec le jus d'un citron et d'une bigarrade mêlés et passés au tamis. On fait aussi cette sauce brune en remplaçant le velouté par de l'espagnole.

273. — Sauce a la Portugaise. — Émincez en julienne le zeste d'un citron et celui de 2 oranges; faites-les blanchir à fond; égouttez-les; épongez-les sur un linge; puis, mêlez-les avec 6 décil. de velouté réduit et passé à l'étamine; finissez la sauce avec le jus d'une orange et celui d'un citron.

274. — Sauce a la Vénitienne. — Mettez dans une petite casserole un décil. de bon vinaigre avec une pincée de feuilles d'estragon, un bouquet garni, quelques grains de poivre et 2 cuillerées à bouche de jambon cru coupé en dés; réduisez de moitié le liquide à casserole ouverte; puis passez-le à travers un linge pour l'incorporer avec 6 décil. de velouté réduit; finissez la sauce avec 2 cuillerées à bouche de feuilles d'estragon et de persil hachés ensemble et blanchis.

275. — Sauce a la Royale. — Mettez dans une petite casserole 3 douzaines de petites truffes crues tournées en olives, avec un demi-verre de Champagne sec que vous faites réduire en cuisant les truffes; d'autre part, placez dans un sautoir 7 à 8 décil. de velouté avec les parures crues de truffes; réduisez la sauce en lui incorporant peu à peu 3 décil. d'essence claire de faisan ou de volaille; en dernier lieu, additionnez-lui un demi-verre de vin du Rhin; donnez quelques bouillons et passez à l'étamine dans une casserole; vannez la sauce et mêlez-lui les truffes.

276. — Sauce a la Matelote. — Faites réduire de moitié un grand verre de vin de Bordeaux blanc avec quelques parures de champignons et un bouquet garni d'aromates; passez cette réduction et mêlez-la avec 6 décil. de velouté réduit à l'essence de poisson; vannez la sauce sur feu en lui incorporant 150 gr. de bon beurre, une pointe de cayenne et une cuillerée d'essence d'anchois.

277. — Sauce a la Lyonnaise. — Émincez 2 oignons; passez-les au beurre ou à l'huile; quand ils sont de couleur blonde, égouttez le beurre, additionnez-leur quelques grains de poivre, un bouquet garni d'aromates et une petite gousse d'ail; mouillez avec un demi-verre de vin blanc que vous faites à peu près réduire; puis, additionnez 6 décil. de velouté réduit à l'essence de champignons; donnez quelques bouillons à la sauce; liez-la avec 4 jaunes étendus avec du consommé, et passez-la à l'étamine pour la finir avec une cuillerée de persil haché.

278. — Sauce Bretonne. — Coupez en dés 2 ou 3 oignons et faites-les revenir au beurre dans une casserole avec une pointe de sucre et un peu de sel; quand ils sont de bonne couleur, ajoutez le beurre, mouillez-les avec 2 décil. de bon bouillon que vous faites tomber tout doucement à glace; alors les oignons doivent être cuits, mettez dans une petite casserole 6 décil. de velouté réduit avec du fonds de veau clair et un verre de vin de Sauterne, vannez-le sur feu en lui additionnant une pointe de poivre blanc et ensuite les oignons tombés à glace.

279. — Sauce a la crème. — Mettez dans une casserole 5 à 6 décil. de bonne béchamel réduite et passée à l'étamine; placez la casserole sur l'angle du fourneau, vannez en lui incorporant, par petites parties et sans cesser de la travailler, 400 gr. de bon beurre; quand la sauce est bien mousseuse finissez-la avec une pointe de muscade et servez-la aussitôt. On peut servir cette sauce avec des asperges bouillies.

280. — Sauce Diplomate. — Préparez une sauce à la crème dans les conditions décrites dans l'article qui précède et beurrée avec 400 gr. de beurre dont un tiers doit être rouge, c'est-à-dire, du beurre d'écrevisses; quand la sauce est bien mousseuse finissez-la avec une cuillerée d'essence d'anchois et une pointe de cayenne.

281. — Sauce a l'Aurore. — Placez dans une casserole 6 décil. de béchamel réduite à l'essence de champignons et passée à l'étamine; vannez-la sur feu en lui incorporant 200 gr. de beurre ainsi que 4 cuillerées à bouche de sauce tomate bien rouge; en dernier lieu additionnez-lui 4 cuillerées à bouche de champignons cuits et coupés en tout petits dés.

282. — Sauce a la Duchesse. — Placez dans une casserole 5 décil. de béchamel réduite à l'essence de champignons et passée à l'étamine; vannez-la sur feu en lui incorporant 250 gr. de beurre, finissez-la en lui additionnant 6 cuillerées à bouche de maigre de jambon cuit et coupé en petits dés.

283. — Sauce Princesse. — Placez dans un sautoir 4 décil. de sauce à la crème, réduite et passée, mettez-la en ébullition en la tournant à la spatule et incorporez-lui peu à peu le volume de 2 décil. de bonne glace de volaille bien réduite, finissez-la avec un morceau de beurre et passez-la à l'étamine; vannez-la bien, jusqu'au moment de l'employer.

284. — Sauce Demi-glace. — Mettez dans une casserole 7 à 8 décil. de blond de veau ou fonds de braise succulent et tiré à clair avec un bouquet garni et 2 cuillerées à bouche de Madère; faites partir le liquide en ébullition, puis liez-le avec 3 cuillerées à bouche de fécule délayée à froid; retirez la casserole sur l'angle du fourneau pour faire dépouiller la sauce, mais assez vivement pour qu'elle puisse en même temps réduire d'un tiers de son volume, passez-la alors à l'étamine.

285. — Sauce Madère. — Mettez dans une casserole à réduction 7 à 8 décil. L'espagnole, avec 3 décil. de blond de veau ou fonds de volaille clair; réduisez vivement cette sauce d'un tiers de son volume, en la travaillant, et en dernier lieu additionnez-lui, peu à peu, un verre de bon Madère sec; passez à l'étamine.

286. — Sauce Bordelaise. — Mettez dans un sautoir 5 décil. de bonne espagnole réduite, faites-la partir en ébullition et incorporez-lui, peu à peu, un grand verre de vin de Bordeaux; cela fait, passez-la à l'étamine dans une casserole, mêlez-lui 2 cuillerées à bouche d'échalotes hachées, revenues au beurre et bien égouttées; mêlez-lui aussi 3 à 400 gr. de moelle de bœuf dégorgée, blanchie en dés ou en petites tranches. Cette sauce est applicable aux poissons, si on en supprime la moelle.

287. — Sauce a la Financière. — Mettez dans une petite casserole 4 cuillerées de jambon cru avec quelques parures crues de truffes et de champignons, un bouquet garni d'aromates, quelques grains de poivre et 2 verres de Champagne; couvrez la casserole, faites partir en ébullition et réduisez le liquide de moitié; dans l'intervalle, réduisez d'un tiers de son volume 7 décil. de sauce espagnole mêlée dans une casserole à réduction, avec 3 décil. de fonds de volaille succulent et clair; quand la sauce est liée à point, additionnez-lui, peu à peu, l'infusion au Champagne bien dégraissée et passez la sauce à l'étamine.

288. — Sauce a la Genevoise. — Mettez dans un petit poêlon 2 verres de vin de Bordeaux rouge, avec quelques parures crues de truffes et de champignons, 2 cuillerées de maigre de jambon, un bouquet garni d'aromates et quelques grains de poivre, couvrez le poêlon et faites réduire le liquide de moitié, placez dans une casserole à réduction 7 à 8 décil. d'espagnole avec 3 décil. de fonds de cuisson de carpe ou essence de poisson succulente; réduisez la sauce d'un tiers de son volume, puis mêlez-lui peu à peu l'infusion au vin rouge; quand elle est absorbée, additionnez-lui 2 cuillerées à bouche de Madère et passez aussitôt à l'étamine; quand elle est passée, vannez-la sur feu en lui incorporant un petit morceau de beurre d'écrevisses, une cuillerée à café d'essence d'anchois et une petite pointe de cayenne.

289. — Sauce Tortue. — Mettez dans une petite casserole quelques cuillerées à bouche de jambon cru coupé

en petits dés, une échalote, un bouquet de persil, un bouquet d'aromates composé de thym, marjolaine, sarriette, basilic, quelques parures crues de truffes et de champignons ainsi que 2 grands verres de Xérès ou de Marsala, placez la casserole sur feu et donnez-lui 2 minutes d'ébullition, réduisez dans un sautoir 6 à 7 décil. de sauce espagnole avec un peu de fonds de volaille; quand elle est au point voulu, passez-lui dans l'infusion au vin, donnez-lui encore quelques bouillons et passez-la à l'étamine.

290. — Sauce a l'Italienne. — Mettez dans une petite casserole 2 verres de Champagne ou Sauterne avec quelques parures crues de truffes et de champignons, un bouquet garni et quelques graines de poivre; couvrez la casserole et réduisez le liquide de moitié; réduisez d'un tiers de son volume 7 à 8 décil. d'espagnole avec 3 décil. de blond de veau que vous incorporez peu à peu pendant la réduction; quand la sauce est réduite au point voulu, additionnez-lui l'infusion au vin, donnez quelques bouillons et passez à l'étamine; vannez la sauce sur feu sans ébullition, additionnez une pointe de cayenne, 5 à 6 cuillerées à bouche de maigre de jambon, truffes et champignons cuits coupés très-petits. On peut toujours additionner à la sauce une échalote hachée et passée au beurre.

291. — Sauce Régence. — Tournez 3 douzaines de petites truffes crues en forme d'olives, placez-les dans une casserole avec un grand verre de vin de Johannisberg et gros comme une noix de glace; cuisez-les à couvert en faisant tomber le mouillement à glace; d'autre part, mettez dans une casserole le décilitre de vin de Johannisberg avec une échalote, un bouquet garni d'aromates et quelques parures crues de truffes, couvrez la casserole et faites réduire le vin de moitié; placez dans un sautoir 7 à 8 décil. de sauce espagnole, avec 3 décil. d'essence de volaille, réduisez d'un tiers, puis incorporez-lui peu à peu l'infusion au vin et passez à l'étamine; vannez la sauce sur feu en lui additionnant la garniture de truffes en olives. On peut préparer cette sauce à l'essence de poisson.

292. — Sauce Duxelles. — Placez dans une casserole à réduction 7 à 8 décil. d'espagnole avec 3 décil. de blond de veau et réduisez la sauce d'un tiers de son volume; en dernier lieu incorporez-lui peu à peu un verre de vin blanc sec, puis passez à l'étamine; vannez la sauce sur feu en lui additionnant 5 à 6 cuillerées à bouche de fines herbes cuites et bien épongées, ainsi que 2 cuillerées de langue écarlate hachée.

293. — Sauce a la Soubise. — Placez dans une petite casserole 6 décil. d'espagnole réduite au blond de veau et Madère, vannez-la sur feu en lui incorporant une pointe de cayenne et 4 à 5 cuillerées à bouche de purée Soubise.

294. — Sauce Colbert. Mettez dans une petite casserole 5 décil. de bonne glace bien dépouillée; mettez-la en ébullition, puis retirez-la sur l'angle du fourneau et incorporez-lui, par petites partites et peu à peu, 3 à 400 gr. de beurre; en travaillant avec la cuiller, quand la sauce est bien liée et lisse, additionnez-lui le jus de 3 citrons et une cuillerée à bouche de persil haché.

295. — Sauce Piémontaise. — Mettez dans une petite casserole 6 décil. de sauce espagnole réduite au blond de veau, vannez-la sur feu en lui incorporant une pointe de cayenne, un petit beurre d'anchois et au dernier moment 6 à 7 cuillerées à bouillon de truffes blanches de Piémont crues et émincées très-fin.

296. — Sauce a la Périgueux. Mettez dans une petite casserole 2 verres de Sauterne avec quelques parures de truffes, couvrez la casserole et réduisez le liquide de moitié; mettez dans un sautoir 7 à 8 décil. d'espagnole avec 3 décil. d'essence de volaille ou de gibier et réduisez la sauce d'un tiers de son volume, alors incorporez-lui peu à peu l'infusion au vin et passez-la à l'étamine, vannez-la sur feu en lui additionnant 3 à 400 gr. de truffes coupées en petits dés et tombées à glace avec un peu de vin.

297. — Sauce Castillane. — Passez dans une petite casserole 6 décil. de sauce espagnole réduite au blond de veau, vannez-la sur feu en lui incorporant une cuillerée de poudre de piments rouges et doux d'Espagne, ainsi que 200 gr. de maigre de jambon cuit et coupé en petits dés; en dernier lieu, additionnez-lui le jus de 2 citrons.

298. — Sauce Robert. — Coupez en dés 2 ou 3 oignons, faites-les revenir au beurre avec une pointe de sucre; quand ils sont de belle couleur, égouttez le beurre, mouillez-les avec un peu de bon bouillon que vous faites tomber à glace tout doucement, afin que les oignons aient le temps de cuire; passez dans une casserole 6 décil. de sauce espagnole réduite au blond de veau et vin blanc; vannez-la sur feu en lui incorporant une pointe de cayenne, 2 cuillerées de moutarde anglaise délayée avec un peu de jus froid et enfin les oignons tombés à glace.

299. — Sauce au fumet de gibier. — Tirez une essence de perdreaux d'après les indications données à l'article n° 216; mettez 7 à 8 décil. de sauce espagnole dans un sautoir avec deux décil. de cette essence; réduisez la sauce à la cuiller d'un tiers de son volume, en lui incorporant peu à peu encore 2 décil. d'essence de perdreau; en dernier lieu, additionnez 2 cuillerées à bouche de Madère, donnez quelques bouillons et passez à l'étamine. On prépare aussi les sauces à l'essence de faisan et bécasse.

300. — Sauce Salmis. — Préparez une sauce au fumet de gibier, faisan, bécasse ou perdreau, d'après les prescriptions données à l'article qui précède. Quand la sauce est finie, vannez-la sur feu en lui incorporant sans ébullition 4 cuillerées à bouche de purée de foie du gibier même dont l'essence a servi à confectionner la sauce.

301. — Sauce chevreuil a la Crème. — Que le chevreuil soit rôti au four ou à la broche, il faut détacher le fond de la lèchefrite avec du bouillon; vous le passez et le dégraissez; vous en mêlez deux décil. avec 2 décil. de blond de veau et autant de glace; mettez la sauce dans un sautoir et faites-la réduire d'un tiers en lui incorporant 2 décil. de crème aigre; quand la sauce est de bon goût, de belle couleur et légèrement liée, passez-la à l'étamine; vannez-la sur feu en lui additionnant un peu de glace et le jus d'un citron. On peut préparer cette sauce avec de la crème douce, mais alors il faut lui ajouter un filet de bon vinaigre. On opère de même à l'égard des lièvres, des faisans et autres gibiers.

302. — Sauce-venaison. — Mettez dans une casserole un demi-décil. de vinaigre avec 2 décil. de fonds en essence de gibier, couvez la casserole et faites réduire le liquide de moitié; d'autre part, réduisez d'un tiers 7 décil. de sauce espagnole mêlée avec 2 décil. de blond de veau; en dernier lieu, incorporez-lui peu à peu l'infusion au vinaigre, puis mêlez-lui 3 cuillerées à bouche de gelée de groseille; continuez l'ébullition, et quand la sauce est liée à point passez-la à l'étamine.

303. — Sauce Poivrade. — Émincez un oignon et passez-le au beurre; quand il est revenu, égouttez le beurre, ajoutez quelques dés de jambon cru, un bouquet garni d'aromates, une vingtaine de grains de poivre, 6 clous de girofle et 2 échalotes émincées; mouillez avec demi-litre de vinaigre à l'estragon et 4 décil. de blond de veau, couvrez la casserole et laissez réduire le liquide d'un tiers. D'autre part, mettez dans un sautoir 7 à 8 décil. de sauce espagnole à laquelle vous mêlez l'infusion passée au tamis; réduisez la sauce d'un tiers et passez à l'étamine; vannez la sauce en lui additionnant une petite pincée de poivre blanc.

304. — Sauce Napolitaine. — Passez un petit oignon au beurre avec 150 gr. de maigre de jambon fumé, ajoutez un bouquet de persil, thym, laurier, grain de poivre et parures de champignons; mouillez avez 3 décil. de vin de Marsala que vous faites réduire à moitié; d'autre part, mettez dans un sautoir 4 décil. d'espagnole, 2 décil. de sauce tomate et 2 décil. d'essence de gibier ou fonds de volaille; placez le sautoir sur feu vif et réduisez la sauce d'un tiers de son volume; alors incorporez l'infusion au Marsala et passez à l'étamine.

305. — Sauce Romaine. — Épluchez avec soin 150 gr. de raisins de Corinthe et autant de Smyrne, placez-les dans une petite casserole, couvrez-les avec de l'eau tiède dans laquelle vous les tenez jusqu'à ce qu'ils soient ramollis; alors égouttez-les pour les éponger sur un linge, puis les placer dans une terrine en les mêlant avec 150 gr. de pignuoli ou semence de pommes de pin d'Italie. Faites dissoudre dans un poêlon, en le tournant à la cuiller, 100 gr. de sucre en poudre; quand il est au caramel blond, mouillez-le avec trois quarts de décil. de vinaigre; tournez le liquide sur feu jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Mettez dans une casserole à réduction 7 à 8 décil. de sauce espagnole avec 3 décil. de blond de veau, réduisez la sauce d'un tiers de son volume, puis incorporez-lui peu à peu la solution au vinaigre; quand la sauce est réduite à point, passez-la à l'étamine et mêlez-lui les raisins et les graines de pommes de pin.

306. — Sauce a la Sicilienne. — Émincez en rouelles 2 ou 3 moyens oignons; détachez les anneaux et faites-les frire à grande friture; quand ils sont de belle couleur, égouttez-les sur un linge pour en éponger la graisse, puis mélangez-les avec 5 décil. de sauce espagnole réduite à l'essence de gibier et au vin de Marsala; finissez-la en lui incorporant une pointe de cayenne.

307. — Sauce hachée. — Hachez 2 oignons et 2 échalotes, faites-les légèrement revenir au beurre, ajoutez quelques cuillerées de câpres et cornichons hachés, mouillez avec 1 décil. de bon vinaigre et faites-le réduire de moitié; alors additionnez-lui 6 décil. de sauce espagnole réduite ainsi que 3 cuillerées à bouche de fines herbes cuites; finissez la sauce avec une pointe de cayenne.

308. — Sauce au Chasseur. — Réduisez 6 décil. d'espagnole au fumet de gibier; quand elle est à point, retirez-la du feu, liez-la avec 1 décil. et demi de sang de lièvre liquide et mêlé avec une cuillerée à bouche de bon vinaigre; aussitôt la sauce liée, passez-la à l'étamine.

DES HORS-D'ŒUVRE.

Nous traitons dans ce chapitre les hors-d'œuvre froids et les hors-d'œuvre chauds. Dans l'ordre normal, les premiers sont dans les attributions des *maîtres d'hôtels* ou *officiers;* mais le cadre de ce livre nous impose l'obligation de nous occuper de toutes les parties qui sont en rapports directs avec la cuisine ou qui en découlent.

Les hors-d'œuvre d'office se dressent généralement sur des assiettes, bateaux ou hors-d'œuvriers; on les pose ordinairement sur table, où ils restent pendant toute la durée du service culinaire, ou tout au moins jusqu'après les entrées froides. En Russie, les hors-d'œuvre froids sont posés sur un petit buffet disposé à cet usage, et sont mangés par les convives avant de se mettre à table.

Les hors-d'œuvre de cuisine sont servis immédiatement après le potage ou après le poisson; les hors-d'œuvre secs, tels que fritures ou petits pâtés, se dressent sur des serviettes pliées et disposées sur plat, mais on peut également les dresser dans des coupes et des corbeilles ou sur des gradins, suivant leur forme et leur constitution; mais, en général, la simplicité sied parfaitement à ces mets qui, par leur nature, sont légers et peu travaillés.

Dans un dîner où l'on ne sert qu'un seul plat de hors-d'œuvre, on mélange quelquefois les espèces dans le même plat. Cet usage n'est pas général, mais rien ne s'oppose à ce qu'on l'applique; ainsi on peut, sans aucun inconvénient, dresser dans le puits d'une couronne de bouchées ou de croquettes un buisson de friture quelconque. Par ces dispositions, on offre aux convives la facilité du choix, ce qui est souvent très-bien apprécié.

Les dessins de la planche représentent les différentes méthodes appliquées au dressage des hors-d'œuvre.

HORS-D'ŒUVRE FROIDS.

309. — Sardines a l'huile. — Retirez les sardines de la boîte, épongez-les, parez-les des deux bouts, rangez-les les unes à côté des autres dans un petit bateau à hors-d'œuvre ou dans une assiette, arrosez-les avec de l'huile fine.

310. — Rougets a l'huile. — On les égoutte pour les dresser entiers et les arroser avec de l'huile d'olives.

311. — Thon a l'huile. — On l'égoutte d'abord pour le couper en lames minces, on dresse ces tranches dans un petit bateau à hors-d'œuvre et on arrose avec de l'huile d'olives.

312. — Saumon fumé. — Le saumon doit être frais, de belle couleur rosée, bien tendre et juteux; on le coupe en tranches minces qu'on pare en carrés longs, on les dresse en couronne superposées, on les garnit de feuilles de persil vert.

313. — Anchois salés. — Les plus petits sont les plus délicats : on les lave, on les essuie pour en retirer l'arête, on les dresse et on les garnit avec persil, cerfeuil ou estragon hachés, et on les arrose avec de l'huile et un filet de vinaigre ; on peut les garnir aussi avec des œufs durs hachés ou coupés en quartiers.

314. — Harengs fumés. — On les chauffe vivement à la vapeur de l'eau bouillante ou sur le gril pour leur retirer la peau; on lève les filets, on les pare bien, on les dresse et on les arrose avec de l'huile d'olives.

315. — Harengs salés. — On les fait dessaler un jour ou deux dans de l'eau coupée avec du lait qu'on renouvelle souvent ; on les égoutte ensuite pour les ranger dans un vase avec oignons émincés, laurier, poivre en grains; on les couvre avec du vinaigre coupé avec un peu d'eau tiède, on les fait mariner quelques heures, puis on leur retire la peau, on coupe les têtes, on pare les queues et on coupe chaque hareng en trois parties pour les reformer ensuite; on les dresse les uns à côté des autres, on les arrose avec de l'huile et du vinaigre et on les entoure avec quelques lames de cornichons et concombres salés; on peut lever les filets des harengs, les distribuer en petites bandes comme les anchois; on les garnit avec du persil haché et des câpres, ensuite avec de l'huile et du vinaigre.

316. — Kaviar. — Le kaviar fraîchement salé est le plus estimé; on le dresse sur une assiette ou bateau, on l'accompagne avec des moitiés de citrons et des tranches de pain grillées.

317. — Écrevisses et Crevettes. — Les queues d'écrevisses se servent épluchées, dressées en pyramide sur un bateau ou assiette; on les garnit de feuilles de persil et on les accompagne d'une petite mayonnaise ou vinaigrette. Aux crevettes on coupe les barbes, mais on les sert entières entourées de feuilles de persil.

318. — Truites marinées. — On les sert entières, entourées de persil et accompagnées d'une saucière de persillade ; on peut les arroser avec la même sauce.

319. — Brochets marinés. — On sert les filets de brochets découpés en tranches et arrosés avec huile et vinaigre.

320. — Huîtres. — On ouvre les huîtres peu avant l'heure de les servir; on peut les détacher ou les laisser adhérer aux coquilles, on les dresse sur serviette et on les accompagne avec des moitiés de citron; on sert quelquefois des échalotes hachées et assaisonnées avec du vinaigre et du poivre fin; on les accompagne avec des tranches de pain beurré.

321. — Coquilles aux huîtres. — On détache les huîtres, on les blanchit légèrement, on les pare de leurs barbes et on les range dans des coquilles naturelles ou en argent, 4 dans chaque coquille. Au moment de les servir on les arrose avec un peu de sauce tartare.

322. — Saucissons et cervelas. — On sert les soucissons sous leur peau, taillés en tranches minces et dressés en couronne avec des feuilles de persil au milieu.

323. — Jambon. — Cru ou cuit, on sert le jambon coupé en tranches minces, parées et dressées en couronne avec des feuilles de persil au milieu.

324. — Langue a l'Écarlate. — On coupe la langue en tranches minces, qu'on pare de forme égale pour les dresser en couronne et servir au milieu des feuilles de persil ou de la gelée hachée.

325. — Estomacs d'oie fumés. — On les coupe en tranches très-minces, on les dresse en couronne avec des feuilles de persil au milieu.

326. — Œufs de vanneaux. — On les cuit à l'eau pendant quinze minutes, on les égoutte, on leur casse le bout le plus pointu afin de découvrir l'œuf, puis on les dresse sur une serviette pliée en les entourant avec du cresson alénois; on sert à part du pain beurré. On peut servir ces œufs froids ou chauds; on sert de même les œufs de pluvier et de mouette.

327. — Beurre frais. — Le beurre qu'on sert sur table doit être du jour même si c'est possible; on le sert en petites rouelles ou en touffes grattées au couteau pour le dresser en pyramide avec quelques feuilles de persil autour et quelques petits morceaux de glace bien propre.

328. — Melons. — Les melons de toutes les espèces se servent pour hors-d'œuvre; on les divise en tranches, auxquelles on pare les deux extrémités; on coupe horizontalement les chairs aux limites de l'écorce mais sans les détacher de celle-ci, on les accompagne avec du sucre en poudre. Dans certains pays on sert aussi le melon pour dessert.

329. — Radis. — Toutes les espèces de radis se servent pour hors-d'œuvre ; on les pare des grosses feuilles, on gratte légèrement la peau, on les essuie bien pour les dresser en bateau avec un peu d'eau dedans ; aux petits radis rouges on peut ciseler la peau sur la longueur sans la détacher ; elles forment ainsi une rosace, au centre de laquelle se trouvent les chairs blanches du radis.

330. — Figues. — Les figues fraîches, quelle que soit l'espèce, se servent comme hors-d'œuvre en les dressant sur des feuilles de vigne.

331. — Céleris, Fenouils et Cardons. — Les cœurs de céleri bien blancs et parés se dressent sur une petite serviette. On sert également en Italie les pieds de fenouils comme hors-d'œuvre. En Piémont, on sert les cardons en même temps qu'un beurre d'anchois fondu, auquel on peut mêler des truffes blanches émincées. Au lieu de beurre d'anchois on sert aussi une purée d'anchois étendue avec de l'huile.

332. — Artichauts. — On sert les artichauts à la poivrade. Ceux du Midi, qui sont petits, se dressent sur une serviette. Les artichauts du Nord, beaucoup plus gros, se coupent en parties minces, qu'on place dans un plat en les couvrant avec de l'eau acidulée pour les empêcher de noircir.

333. — Piments verts et rouges. — On coupe la queue aux piments verts et frais pour les fendre en quatre sans séparer les parties ; on les dresse sur un bateau. Si les piments verts sont confits au vinaigre, on les exprime bien puis on les émince pour les assaisonner avec huile et sel. En Espagne, où l'on mange beaucoup de piments rouges à la pulpe épaisse, on les fait griller d'abord afin de pouvoir leur retirer la peau, puis on les émince et on les assaisonne avec huile, vinaigre, poivre et sel.

334. — Cornichons et Concombres salés. — Les cornichons confits au vinaigre se choisissent tout petits et se dressent au naturel. Les concombres salés ou *ogourcis* se servent aussi au naturel, mais on peut les peler et les couper par tronçons un peu en biais.

335. — Concombres frais. — Si les concombres sont tendres et sans semence, on les pèle, on coupe les bouts et on les émince en tranches fines ; si les concombres sont gros, on les coupe en deux ou en quatre parties sur leur longueur, on coupe les bouts, on leur retire les semences et on les émince ensuite pour les faire macérer avec un peu de sel ; on les exprime ensuite fortement et on les assaisonne avec huile, vinaigre, poivre et persil haché.

336. — Saumon a la Suédoise. — On retire la peau et les arêtes à un morceau de saumon bien frais ; on le coupe en tranches que l'on fait mariner au sel pendant 2 ou 3 heures ; on les égoutte ensuite pour les dresser et les servir ainsi.

337. — Sandwichs couverts. — Maniez d'abord, pour le ramollir, un morceau de beurre dans une terrine avec sel et moutarde ou essence d'anchois ; maintenant, parez un pain de cuisine rassi, et divisez la mie en deux ou trois parties, mais en les coupant exactement de la longueur et largeur que vous voulez donner aux sandwichs ; la forme la plus usitée est celle du carré long. Maintenant, étalez sur la surface du pain une couche de beurre manié, et coupez-en une tranche mince ; beurrez de nouveau le pain pour le couper en tranches de la même épaisseur que la première. Continuez ainsi jusqu'à ce que vous ayez le nombre suffisant de tranches de pain ; alors masquez-les du côté beurré avec des tranches de volaille, de jambon ou de langue à l'écarlate coupées juste de la longueur et largeur que le pain ; appuyez-les légèrement et recouvrez la viande avec une autre tranche de pain beurrée en l'appliquant aussi du côté beurré ; alors le sandwich se trouve formé ; on l'appuie légèrement et on le pare régulièrement en abattant les angles ; quand on a un grand nombre de sandwichs à couper, on accélère le travail en coupant des tranches de toute la largeur du pain ; on les beurre ; on masque la surface avec du jambon, de la langue et volaille mêlés ; on recouvre ces viandes avec une autre tranche de pain aussi beurrée ; puis on coupe 4 sandwichs sur son diamètre ; on les pare aussi régulièrement et on abat les angles ; on dresse les sandwichs en buisson sur une assiette couverts d'une serviette.

338. — Sandwichs découverts. — Coupez des tranches de pain comme il est dit dans l'article précédent, et en

les beurrant, donnez-leur la forme oblongue; étalez-les ensuite sur la table couverte d'une serviette, les unes à côté des autres, et couvrez-les avec une tranche de galantine, de jambon, volaille ou langue coupée un peu plus large que le pain, mais de la même épaisseur; appuyez les tranches sur le pain; retournez les sandwichs, et parez-les en coupant la viande dans les limites exactes du pain; abattez les angles et dressez en buisson. — Les sandwichs découverts peuvent aussi être masqués et garnis avec de la langue ou du jambon maigre haché très-fin, que vous appliquez sur la couche de beurre.

339. — Petits pains a la Française. — On moule des petits pains avec de la pâte anglaise ou à la polonaise; on leur donne la forme longue ou ronde; dans les deux cas, ils doivent être petits; on les range à distance sur plaque; on les fait lever à température douce pour les dorer et les cuire ensuite à four modéré; quand ils sont cuits, on les vide en les ouvrant par-dessus; puis on les emplit soit avec du foie gras, soit avec du foie au suprême; on les emplit encore avec du salpicon lié à la sauce chaufroix, et enfin avec toute espèce de salpicon de volaille, homards, écrevisses, ou tous autres liés avec de la mayonnaise.

340. — Canapés. — On coupe des tranches minces de pain uniformes, et dans le genre de celles pour sandwichs; on les fait légèrement griller ou on les laisse au naturel; dans les deux cas, on les masque de beurre manié avec de l'essence d'anchois ou de la moutarde; on les borde avec des petits filets d'anchois, puis on couvre le dessus avec du caviar, ou par moitié avec des œufs durs et persil hachés séparément. On peut faire des canapés uniquement masqués avec des filets d'anchois disposés en grillage sur le pain beurré; mais on peut toujours leur mêler quelques petites cuillerées de persil ou œufs hachés, ainsi que des câpres entières. On fait encore des canapés avec des filets de harengs salés ou fumés, comme aussi avec des sardines à l'huile et du caviar.

341. — Canapés de harengs a la Russe. — Levez les filets de 2 harengs dessalés; retirez-leur la peau et parez-les en petits filets; passez les laitances au tamis et mêlez-les avec une pomme aigre parée et hachée; avec cet appareil, marquez des lames de pain taillées uniformes et masquées de beurre; puis rangez les filets de harengs dessus.

HORS-D'ŒUVRE CHAUDS.

342. — Salpicon Royal. — Foie gras, blancs de volaille, ris d'agneau et champignons coupés en petits dés, mêlés ensemble et liés avec une sauce béchamel réduite et finie au beurre d'écrevisses.

343. — Salpicon Financier. — Truffes noires cuites, blancs de volaille, langue écarlate et champignons en petits dés, mêlés ensemble et liés à point avec une sauce brune à la financière.

344. — Salpicon a la Toulouse. — Foie gras, truffes et champignons en petits dés, liés avec une sauce au velouté réduit.

345. — Salpicon a la Périgueux. — Truffes crues, pelées et coupées en dés, cuites au Madère, finies avec un peu de glace et liées avec une sauce espagnole réduite à l'essence de truffes.

346. — Salpicon a la Tortue. — Palais de bœuf poêlés, truffes cuites, queues d'écrevisses coupées en petits dés. On lie le salpicon avec une sauce tortue.

347. — Salpicon au Chasseur. — Filets de perdreaux, foie de poularde, truffes, champignons et langue à l'écarlate, coupés en petits dés, mêlés et liés avec une sauce salmis.

348. — Salpicon Italien. — Amourettes de veau, cervelles, ris de veau, champignons et maigre de jambon cuit, coupés en dés moyens; on lie ce salpicon avec une sauce financière.

349. — Salpicon Palermitain. — Petit macaroni cuit et coupé très-court, filets de perdreaux, fonds d'artichauts et jambon en petits dés. Tortue. On lie ce salpicon avec une sauce tortue.

350. — Salpicon a la Régence. — Foies de lottes, laitances de carpes, queues d'écrevisses et champignons en petits dés; sauce Régence.

351. — Salpicon d'Huîtres. — Blanchir les huîtres; les parer, les couper en dés et les saucer au velouté réduit avec un peu de leur cuisson; on peut leur mêler des champignons aussi coupés.

352. — Salpicon de Homards, Crevettes, Écrevisses. — On coupe ces chairs en petits dés; on les sauce à la béchamel ou au velouté. On peut leur adjoindre des champignons aussi coupés.

353. — Salpicon a la Montglas. — On peut composer la montglas avec des truffes seulement, des champignons, foie gras, filets de volaille ou de gibier; mais en général, on mêle ces garnitures ensemble, après les avoir taillées en julienne de 2 cent. de long; on sauce au velouté ou à l'espagnole réduite.

354. — Salpicon gras pour appareil de Croquettes. — Les salpicons gras pour croquettes se composent avec des filets de volaille ou de gibier, des ris de veau ou d'agneau et foie gras auxquels on peut toujours mélanger des champignons et de la langue écarlate; tous ces éléments sont coupés en petits dés et incorporés à un velouté réduit à extinction, et dans lequel il convient toujours de faire entrer de la béchamel; on finit la sauce avec un peu de glace pour lui donner de l'onction en même temps que de la consistance; une fois la sauce réduite à point, on verse le salpicon dedans et on retire la casserole hors du feu. Ce mélange devant s'opérer sans ébullition, il est bon d'observer que la sauce ne doit jamais être trop abondante. Aussitôt l'appareil lié, on le verse sur un plafond légèrement beurré; on l'étale en couche unie, on le couvre avec un papier beurré et on le laisse refroidir sur glace.

355. — Montglas pour Quenelles fourrées. — La montglas pour quenelles fourrées se coupe en julienne comme la précédente; mais on la lie avec de l'espagnole réduite à extinction, afin que l'appareil, une fois refroidi, puisse se rouler en boule et même se couper au coupe-pâte.

356. — CANAPÉS A LA WINDSOR.

Levez les chairs blanches d'un poulet froid; hachez et pilez-les avec la même quantité de jambon cuit et langue à l'écarlate; quand ces viandes sont réduites en pâte, additionnez-leur un morceau de beurre, quelques cuillerées de chester râpé, un peu de cayenne et moutarde anglaise; cela fait, taillez des lames de pain en leur donnant la forme ovale; faites-les frire légèrement au beurre des deux côtés; égouttez-les ensuite pour les masquer avec une bonne couche de l'appareil préparé et servez aussitôt.

357. — CANAPÉS CHAUDS AU JAMBON.

Coupez des tranches de pain de cuisine de forme oblongue, c'est-à-dire plus longues que larges, de l'épaisseur d'un demi-cent., faites-les légèrement colorer au beurre d'un côté, puis retirez-les pour les masquer du côté frit, avec du jambon cuit et haché; remettez-les dans le sautoir pour colorer l'autre partie et les servir de suite.

358. — CANAPÉS CHAUDS AU FROMAGE.

Coupez des lames de pain comme il est dit dans l'article qui précède, faites-les revenir au beurre d'un côté, puis masquez-les du côté coloré avec une couche épaisse de fromage râpé de Chester, Gruyère ou Stilton, assaisonnez avec un peu de cayenne, remettez-les dans le sautoir ou sur une plaque, le côté masqué en dessus, poussez au four, et aussitôt que le fromage commence à fondre, dressez-les et servez.

359. — CROUTES AU FROMAGE A L'ANGLAISE.

Coupez des lames de pain de 3 millim. d'épaisseur de forme oblongue ou ovale, trempez-les dans du beurre fondu et passez-les au parmesan râpé; puis coupez de même forme des tranches de jambon cuit, assaisonnez-les avec un peu de cayenne et enfermez chaque tranche entre 2 lames de pain, rangez alors ces canapés dans un sautoir avec un peu de beurre fondu dedans et poussez le sautoir au four chaud; à défaut de celui-ci, on peut les glacer à la salamandre.

360. — CROUTES DE COQUILLAGES A LA GÉNOISE.

Taillez quelques lames de pain de cuisine de l'épaisseur d'un centim. et demi en leur donnant la forme de losange, cernez-les en dessus par une légère incision en suivant la losange, puis faites-les frire à l'huile, ouvrez-les ensuite pour les vider et les emplir à l'instant avec du corail d'oursin, clovisses et huîtres de roche, ornez et assaisonnez au moment avec jus de citron et mignonnette.

361. — CROUTES AUX ROGNONS.

Taillez des croûtes de mie de pain ovales et de l'épaisseur d'un centim. et demi, cernez-les en dessus et faites-les frire au beurre clarifié, videz-les ensuite et tenez-les au chaud sur un plafond; vous aurez cuit et laissé refroidir un bon rognon de veau; supprimez la graisse et coupez-le en dés moyens que vous mêlez avec le même volume de champignons cuits et coupés de même forme; quelques minutes avant de servir, réduisez vivement quelques cuillerées de velouté avec un peu de crème, finissez-le avec un peu de glace et mêlez-lui le salpicon en la retirant du feu, ajoutez une pointe de muscade, puis emplissez les croûtes avec cet appareil en le montant en dôme, unissez-le avec un petit couteau, saupoudrez-le avec un peu de mie de pain mêlée avec du parmesan et glacez à la salamandre; dressez les croûtes sur serviette et servez.

362. — CROUTES AUX ROGNONS A LA COWLEY.

Coupez en petits dés un ou deux rognons de veau cuits et refroidis que vous mêlez avec le quart de leur volume de champignons cuits, réduisez dans un sautoir quelques cuillerées de béchamel, finissez-la avec un peu de glace et retirez-la du feu pour lui incorporer les rognons, ajoutez une pointe de muscade et laissez refroidir l'appareil dans une terrine. Maintenant parez de forme oblongue 2 douzaines de croûtons de mie de pain de 3 millim. d'épaisseur, rangez-les sur un plafond et avec un pinceau trempé dans la dorure humectez-les en dessus, garnissez alors la surface humectée sur toute son étendue avec l'appareil aux rognons, unissez-le en le bombant, puis saupoudrez avec de la mie de pain, trempez ensuite chaque croûte dans des œufs battus en laissant un peu humecter le pain, puis passez-les, unissez et régularisez-les avec la lame d'un couteau pour les plonger au moment à grande friture chaude. Quand elles sont de belle couleur, égouttez-les pour les dresser sur serviette.

363. — PETITS PATÉS AUX ANCHOIS.

Abaissez d'un tiers de centim. à peu près 7 à 800 gr. de pâte feuilletée tournée à 5 tours et demi en été et à 6 tours en hiver; abaissée à point, laissez-les reposer quelques minutes, puis taillez sur sa surface 24 abaisses rondes avec un coupe-pâte de 5 à 6 centim. de diamètre et uni; tenez ces ronds de côté, rassemblez les rognures et abaissez-les moitié de l'épaisseur de la première abaisse; cela fait, détaillez aussi cette abaisse en 24 ronds du même diamètre que les premiers, humectez très-légèrement une plaque au pinceau, et rangez dessus les derniers ronds coupés en lignes parallèles et à distance de 2 centim. : alors garnissez le centre de chaque abaisse avec une petite boule de farce à quenelle finie avec une purée d'anchois, puis mouillez légèrement au pinceau la surface de l'abaisse autour de la farce, et recouvrez-les chacune avec une des abaisses coupées en premier lieu; appuyez ces abaisses d'abord avec le pouce, puis avec le revers d'un petit coupe-pâte; dorez toute la surface sans toucher aux bords et poussez-les à four gai : 18 à 20 minutes suffisent pour les cuire; quand ils sont cuits, sortez-les du four, détachez-les des plaques, dressez-les en buisson sur serviette et servez-les aussitôt. On peut garnir ces petits pâtés avec du godiveau, de la farce à quenelle de volaille, gibier ou poisson qu'on peut finir avec du persil haché.

364. — PETITES TIMBALES A L'ÉCOSSAISE.

Beurrez et passez 18 moules à dariole, masquez-les intérieurement avec des bandes de pannequets sans sucre, emplissez le vide avec un appareil par moitié purée de volaille et farce crue mêlée, auquel vous additionnez un salpicon de champignons frais et cuits, couvrez l'appareil avec un rond de pannequet du diamètre du moule, rangez-les sur plaque et cuisez-les à four modéré, démoulez-les et dressez-les sur serviette.

365. — CRÉPINETTES DE PIEDS DE PORC AUX TRUFFES.

Cuisez dans une mirepoix 3 à 4 pieds de porc flambés et blanchis; quand ils sont cuits, désossez-les avec soin et coupez-en la moitié en dés moyens ou en petits filets, mettez-les dans un petit sautoir, un bon salpicon de truffes, liez le tout avec quelques cuillerées de sauce Madère bien réduite. Maintenant prenez 4 à 500 gr. de chair à saucisse bien hachée à laquelle vous mêlez quelques truffes hachées, et le restant des pieds aussi hachés très-fin; assaisonnez de haut goût, puis étalez sur un linge un grand morceau de crépine de porc bien dégorgée, distribuez-la en carrés proportionnés; mêlez les filets de truffes et les pieds avec le hachis, et distribuez celui-ci en petites parties auxquelles vous donnez la forme d'un carré long et que vous enfermez ensuite dans les carrés de crépine; formez les crépinettes d'une égale grosseur, humectez-les avec du saindoux ou du beurre fondu pour les paner et les faire griller à feu modéré; dressez-les sur plat, arrosez-les avec un peu de glace et servez : on peut cuire les crépinettes sans les paner, et au lieu de les faire griller on peut les cuire sur un plafond au four.

366. — PETITES CROUSTADES DE NOUILLES A LA PURÉE DE GIBIER.

Blanchissez 7 à 8 œufs de nouilles émincées fin, égouttez-les bien sur un tamis, puis versez-les dans un grand sautoir pour leur incorporer 250 gr. de beurre et 250 gr. de parmesan râpé, ajoutez une pointe de mus-

cade, et quand le mélange est opéré, versez l'appareil dans un autre sautoir beurré, en lui donnant l'épaisseur de 4 centim., couvrez d'un papier beurré et laissez-le refroidir sous presse légère; quand il est bien raffermi, coupez sur son épaisseur avec un coupe-pâte uni ayant 3 centim. de diamètre, 18 à 20 petits pains bien réguliers. Pour obtenir ce résultat, il convient de tremper le moule à l'eau chaude; égalisez les petits pains en les roulant dans la panure blanche et fraîche, puis trempez-les dans des œufs battus pour les paner ensuite; égalisez-les de nouveau et cernez-les en dessus avec un coupe-pâte plus petit que leur diamètre afin de marquer le couvercle; 20 minutes avant de servir plongez-les, en petite quantité, dans la friture chaude, faites-leur prendre une belle couleur, égouttez-les pour les ouvrir et les vider aussitôt en leur laissant une légère épaisseur : cela fait, emplissez-les avec une purée de gibier, saucez-les très-légèrement en dessus et couvrez-les avec un rond de truffe du diamètre de l'ouverture. On peut garnir les croustades avec toute autre purée ou salpicon.

367. — PETITES CROUSTADES DE RIZ AU SALPICON.

Lavez et cuisez 6 à 700 gram. de riz avec du bon bouillon et un morceau de beurre; quand il est cuit, le mouillement doit se trouver à sec, alors finissez-le avec quelques poignées de parmesan et un bon morceau de beurre que vous lui incorporez vivement : l'appareil doit alors être ferme et consistant; versez-le aussitôt dans un sautoir beurré, étalez-le en couches de 4 centim. d'épaisseur, couvrez d'un papier beurré et laissez-le refroidir sous presse légère; coupez ensuite les croustades dans les mêmes conditions que les précédentes, panez-les pour les faire frire, les vider et les garnir avec un salpicon quelconque; saucez-les légèrement en dessus et dressez-les sur serviette.

368. — PETITES CROUSTADES DE RIZ A LA CAPUCINE.

Préparez une quinzaine de petites croustades, comme il est dit à l'article qui précède, faites-les frire pour les vider et les garnir au moment avec des œufs brouillés au fromage : on peut aussi mouler ces croustades dans un coupe-pâte beurré intérieurement que l'on emplit de riz préparé comme ci-dessus; on les tasse bien et on démoule la croustade d'une secousse; quand elles sont moulées et refroidies, on peut les paner.

369. — PETITES CROUSTADES DE RIZ A L'INDIENNE.

Préparez une quinzaine de croustades avec un appareil de riz tel qu'il est décrit au n° 365; faites frire les croustades, videz-les et emplissez-les avec un ragoût de homard saucé avec une sauce à l'Indienne.

370. — PETITES CROUSTADES DE POULAINTE A LA PIÉMONTAISE.

Cuisez 3 à 400 gr. de poulainte avec de l'eau, du beurre et du sel; tenez l'appareil un peu ferme; en dernier lieu, finissez-le en lui incorporant 150 gr. de beurre et autant de parmesan râpé; faites refroidir l'appareil un peu ferme, faites refroidir l'appareil dans des moules à dariole beurrés; quand il est froid démoulez les croustades, passez-les, cernez-les, faites-les frire pour les vider et les garnir avec un appareil de *fondue* à la Piémontaise décrit au chapitre des farinages; couvrez les croustades avec un rond de truffe blanche du Piémont, et crus, dressez-les sur serviette et servez aussitôt.

371. — PETITS PATÉS CHAUDS A L'ANGLAISE.

Foncez une quinzaine de petits moules à pâtés chauds à charnières et cannelés avec de la pâte à foncer fine, pincez-les en dessus et emplissez-les avec de la farine ordinaire pour les cuire à blanc; quand ils sont cuits, videz-les, faites-les sécher quelques minutes à la bouche du four, puis garnissez-les avec un petit ragoût de ris d'agneau aux truffes, saucé à l'espagnole; couvrez chaque pâté avec un petit rond en feuilletage cannelé et dressez-les sur serviette en pyramide. On peut garnir ces petits pâtés avec tout autre ragoût.

372. — PETITS PATÉS CHAUDS DE MAUVIETTES.

Foncez, comme nous venons de le dire, une quinzaine de petits moules à pâtés chauds; masquez-les intérieurement avec une couche mince de farce et emplissez le vide avec une mauviette désossée et farcie, avec un salpicon de truffes, mêlée avec un peu de farce; couvrez-les avec une petite bande de lard et faites-les cuire à four chaud; démoulez-les ensuite, retirez le lard et saucez-les avec un peu d'espagnole réduite, puis placez sur chacun d'eux un rond de truffe cuite; glacez-les et dressez-les en pyramide sur serviette.

373. — PETITS PATÉS A LA DAUPHINE.

Abaissez 7 à 800 gr. de pâte à brioche ordinaire de l'épaisseur d'un tiers de centim., puis coupez sur la

surface, avec un coupe-pâte rond de 5 centim. de diamètre, 40 petites abaisses; garnissez la moitié de ces abaisses avec une petite boule d'appareil à croquette, humectez le tour de l'abaisse et couvrez-les avec la seconde moitié; appuyez-les tout autour avec le pouce et rangez-les à mesure sur un linge fariné étalé sur une plaque, mais à distance; tenez-les à température douce pendant 35 minutes, puis faites-les frire à grande friture. Quand ils sont de belle couleur, égouttez-les sur un linge et dressez-les en pyramide sur serviette.

374. — PETITES BOUCHÉES A LA REINE.

Abaissez 7 à 800 gr. de pâte feuilletée de l'épaisseur de 4 à 5 millim., laissez-la reposer quelques minutes et taillez sur la surface de l'abaisse, avec un coupe-pâte cannelé ayant 5 centim. de diamètre, 24 petites abaisses que vous rangez à mesure, en les renversant, sur une plaque humide, mais à distance et en lignes droites; dorez-les au pinceau, faites sur chaque abaisse une petite incision avec un coupe-pâte rond de 3 centim. de diamètre, que vous trempez à mesure à l'eau chaude, afin que l'entaille soit nette et instantanée; piquez ensuite l'abaisse en la traversant avec une aiguille à brider; 3 ou 4 trous suffisent pour dégager l'air. Cela fait, rayez légèrement le centre, puis poussez les plaques au four gai et bien atteint; 18 à 20 minutes suffisent à leur cuisson. Aussitôt cuites, détachez-les des plaques, enlevez le couvercle et videz-les de toute la pâte molle qu'elles contiennent intérieurement. Au moment de servir, chauffez-les bien et emplissez-les avec une purée de volaille; saucez-les légèrement en dessus, couvrez-les avec leur propre couvercle et dressez-les en pyramide sur serviette. On peut garnir ces bouchées avec une purée de gibier ou salpicon quelconque.

375. — PETITES BOUCHEES DE PRINCE.

Choisissez une quinzaine de truffes de moyenne grosseur, mais aussi rondes que possible; cuisez-les quelques minutes seulement, rangez-les d'aplomb sur une plaque et cernez-les en dessus avec une incision circulaire, par laquelle vous les videz en partie des chairs intérieures, à l'aide d'une cuiller à légumes. Coupez ces chairs en petits dés et rangez les truffes dans un sautoir pour les tenir au chaud. Flambez une quinzaine d'ortolans, retirez-leur la poche, coupez le cou et les pattes, désossez-leur les reins seulement, videz-les de ce côté et emplissez-les avec un peu de farce à quenelles de volaille, à laquelle vous mêlez une petite partie des truffes en dés; cousez les peaux, et rangez les ortolans dans un petit sautoir beurré, les uns à côté des autres, et faites-les cuire vivement; en dernier lieu, égouttez la graisse, additionnez-leur quelques cuillerées de Madère et un peu de glace, dans laquelle vous les roulez, emplissez-les de truffes avec le restant du salpicon auquel vous aurez mêlé avec la même quantité de jambon cuit, coupé en dés et lié avec un peu d'espagnole réduite; glacez bien les truffes, placez sur chacune d'elles un ortolan, et dressez-les en buisson sur serviette.

376. — BOUCHÉES DE MAUVIETTES A LA BOHÉMIENNE.

Moulez 2 douzaines de petites brioches rondes et sans têtes, faites-les lever dans des moules à tartelettes, et cuisez-lez de belle couleur; cernez ensuite le dessus pour leur enlever un petit couvercle, videz-les aussi bien que possible, et tenez-les au chaud; vous aurez d'avance désossé, farci et cuit 2 douzaines de mauviettes; parez-les bien rondes, et glacez-les au moment de servir; masquez intérieurement les brioches avec un peu de purée de gibier, et placez dans chacune d'elles une mauviette; saucez légèrement et dressez sur serviette.

377. — BOUCHÉES DE TRUFFES A LA HANOVRIENNE.

Le Hanovre fournit de belles et grosses truffes noires au dehors, mais dont les chairs sont pâles, et laissent beaucoup à désirer sous le rapport du parfum; ces truffes s'emploient généralement pour hâtelet; choisissez-en une quinzaine aussi rondes que possible et d'une égale grosseur; quand elles sont bien propres, cuisez-les quelques minutes seulement avec un peu de Madère, égouttez-les ensuite, et rangez-les sur un plafond en les appuyant de côté; puis faites-leur en dessus, à l'aide d'un coupe-pâte, une ouverture ronde de 3 centim. de diamètre; alors videz-les avec une cuiller à légume, en ne leur laissant qu'une légère épaisseur, et rangez-les à mesure dans un sautoir; glacez-les au pinceau et tenez-les quelques minutes à la bouche du four, emplissez-les ensuite avec un salpicon de volaille ou de gibier, saucé à point, et dans lequel vous aurez fait entrer un tiers de son volume de truffes noires cuites et coupées en dés; quand elles sont emplies, unissez l'appareil et soudez-le au pinceau avec un peu de sauce réduite; dressez ensuite ces bouchées sur serviette pour les servir.

378. — PETITES TIMBALES DE NOUILLES A LA GÉNOISE.

Beurrez et passez 18 moules à dariole, foncez-les avec de la pâte à foncer fine, puis emplissez le vide avec des nouilles blanchies, finies au beurre et parmesan, assaisonnées et légèrement saucées avec un peu d'espagnole, cou-

vrez-les avec un rond de pâte que vous soudez, et faites-les cuire à four vif; démoulez-les ensuite, et dressez-les sur serviette.

379. — PETITS COULIBIACS A LA RUSSE.

On garnit les petits coulibiacs avec les mêmes préparations, et d'après la même méthode que les coulibiacs décrits au chapitre des relevés, si on les forme avec de la pâte levée; si au contraire on forme les petits coulibiacs avec de la pâte à foncer ou pâte feuilletée, on peut les garnir avec un appareil à croquettes gras ou maigre ; en ce cas on procède d'après la méthode donnée à l'article qui va suivre.

380. — PETITS COULIBIACS AUX LÉGUMES.

Coupez en petits dés quelques carottes, navets, choux, oignons et racines de persil et céleri, passez-les au beurre, assaisonnez, faites-les cuire avec du bouillon et tomber en glace, alors liez-les avec un peu de velouté, réduit comme pour croquette, et laissez refroidir l'appareil; taillez des abaisses de 2 à 3 millim. d'épaisseur en pâte à foncer, avec un coupe-pâte rond de 7 à 8 centim. de diamètre; garnissez le milieu de ces abaisses avec l'appareil, mouillez les bords, relevez-les sur le milieu, de manière à donner au petit pâté une forme longue et pointue des deux bouts, soudez la pâte et pincez-la en crête d'un bout à l'autre, rangez-les à mesure sur plaque, dorez et cuisez-les à four chaud; quand ils sont cuits, dressez-les sur serviette. On peut remplacer l'appareil par un salpicon quelconque, mais lié comme pour croquettes.

381. — CROMESQUIS AUX TRUFFES.

Cuisez dans le bouillon 2 tetines de veau, laissez-les refroidir, parez-les et distribuez-les en lames minces, sur leur plus grande largeur ; battez légèrement ces bandes avec le manche du couteau, afin d'en diminuer l'épaisseur. Vous aurez d'avance préparé un appareil à croquettes composé avec blanc de volaille, foie-gras et truffes coupées en dés ; liez cet appareil avec du velouté réduit, faites-le refroidir sur glace, divisez-le en parties égales, auxquelles vous donnez une forme méplate ; enveloppez alors chaque partie avec une lame de tetine que vous roulez de manière à les envelopper exactement ; cela fait, trempez-les tour à tour dans une pâte à frire et plongez-les aussitôt dans la friture chaude pour leur faire prendre une belle couleur; égouttez et dressez-les en pyramide sur serviette, avec un bouquet de persil frit.

382. — CROMESQUIS DE GIBIER A L'ITALIENNE.

Préparez un appareil à croquettes de gibier composé par parties égales avec des estomacs de perdreaux, champignons, foie-gras, langue écarlate, et liez-le avec de l'espagnole bien réduite, pour le faire refroidir sur glace ; divisez-le alors en parties égales, auxquelles vous donnez la forme d'un carré long et que vous enveloppez avec du pain à chanter en feuilles, légèrement ramollies en les tenant sous les plis d'un linge humide; trempez ensuite les cromesquis dans une pâte à frire, plongez-les à friture chaude et quand ils sont de belle couleur égouttez-les pour les dresser sur serviette avec du persil frit.

383. — BLINIS A LA POLONAISE.

Il faut d'abord se procurer une vingtaine de petites poêles sans queues en fer battu, ayant la forme des gros moules à tartelettes de 6 à 7 centim. de diamètre sur un et demi de haut ; il faut aussi une pelle tout à fait plate avec un manche d'un mètre de long. Placez dans une terrine tiède 200 gr. de farine de froment et 200 gr. de farine de riz, faites un trou dans le milieu et versez dedans 40 gr. de levûre délayée avec un peu de lait tiède et passée à travers un linge ; ajoutez 5 à 6 œufs et 200 gr. de beurre à peine fondu ; incorporez peu à peu le liquide avec la farine, travaillez la pâte pour lui donner du corps et ajoutez quelques cuillerées de lait tiède pour l'amener à point en la tenant un peu plus légère que la pâte à baba ; couvrez-la d'un linge, placez-la en un lieu tempéré pour la faire revenir tout doucement; quand la pâte est montée et légère, incorporez-lui 4 blancs fouettés aux trois quarts, ainsi que 3 à 4 cuillerées à bouche de crème Chantilly et un peu de sel, couvrez-la de nouveau et tenez-la à température douce pendant 20 minutes.

Dans l'intervalle vous aurez chauffé un grand four, mais seulement de la bouche au centre ; au moment de cuire les blinis, vous écartez la braise vers les côtés et le centre, de manière qu'une partie du milieu reste propre et entourée de feu que vous entretenez flamboyant avec de petites *allumes;* rangez les petites poêles sur le devant du four, chauffez-les et beurrez-en la moitié seulement à l'aide d'un pinceau et avec du beurre clarifié; aussitôt beurrées, emplissez-les aux trois quarts avec l'appareil préparé et poussez-les de suite vers le centre du four; alors beurrez les autres poêles, emplissez-les aussi aux trois quarts et poussez-les à côté des premières; quand l'appareil de celles-ci se trouve légèrement monté et raffermi, prenez-les avec la pelle pour les porter promptement vers la bouche du four et

les beurrer en dessus, les retourner aussitôt et les pousser de nouveau au centre du four ; à ce point quelques secondes suffisent pour terminer leur cuisson ; alors ramenez-les pour démouler les blinis et les ranger sur un sautoir que vous tenez bien chaud à la bouche du four ; opérez de même à l'égard de la seconde fournée et recommencez l'opération jusqu'à ce que l'appareil soit absorbé. Après la manipulation de l'appareil, le point le plus important consiste à cuire les blinis assez promptement pour qu'ils n'aient pas le temps de refroidir, surtout si l'on doit en cuire beaucoup. En ce cas, il convient de les envoyer à table en deux fois. Les blinis se dressent sur serviette ; on les accompagne avec une saucière de crème aigre ou de beurre fondu, et quelquefois de caviar.

On sert quelquefois les blinis garnis avec des œufs durs coupés en petits dés ; on les garnit aussi avec des carottes coupées en petits dés, blanchies et glacées, ou bien encore avec de tout petits poissons ; dans ce cas il faut semer les garnitures sur la pâte aussitôt qu'elle est dans les petits poêles.

384. — BLINIS A LA HANOVRIENNE.

Préparez un petit appareil à soufflé avec 200 gr. de farine, un verre de lait, un morceau de beurre, un grain de sel et une pointe de sucre ; quand l'appareil est cuit, changez de casserole, incorporez-lui 7 à 8 jaunes d'œuf et un bon morceau de beurre ; incorporez-lui ensuite les blancs fouettés ; alors chauffez, beurrez et emplissez les petites poêles avec cet appareil et cuisez-lès avec le même soin que nous avons prescrit à l'égard de celles décrites dans l'article qui précède. Quand elles sont cuites, dressez-les et servez-les au plus vite en les accompagnant avec de la crème aigre et une assiette de caviar.

385. — FRITURE A L'ITALIENNE (FRITTO-MISTO). (Dessin nº 6.)

La description de ce hors-d'œuvre étant un peu compliquée, nous traiterons séparément tous les éléments qui le composent ; mais nous dirons tout d'abord qu'avec la variété des espèces il est urgent de disposer d'une friture de bon saindoux, abondante et pure.

Pain doré. — Coupez des lames de petits pains ayant 1 centim. d'épaisseur, enlevez-leur la croûte en leur donnant la forme ovale ; trempez-les vivement dans de l'eau tiède en les exprimant aussitôt, puis rangez-les dans un plat, les uns à côté des autres, et baignez-les à moitié de hauteur avec de la crème crue ; retournez-les pour les imbiber et rangez-les sur un tamis, afin qu'elles s'égouttent bien ; quand elles sont égouttées, rangez-les de nouveau dans un plat et arrosez-les avec une omelette battue, dans laquelle vous les laissez jusqu'au moment de les frire ; alors égouttez-les une à une et plongez-les dans la friture pour lui faire prendre couleur.

Animelles frites. — Parez les animelles de leur double épiderme, fendez-les d'abord par le milieu et divisez chaque partie en 3 quartiers ; mettez-les aussitôt dans une terrine avec un peu de sel, sautez-les de temps en temps ; au bout d'un quart d'heure égouttez-les sur un linge, farinez-les vivement et plongez-les aussitôt à la friture chaude ; sortez-les quand ils sont de belle couleur, égouttez et salez-les.

Foie d'agneau frit. — Émincez en tranches fines un bon foie d'agneau, salez et farinez-les pour les plonger à friture chaude. Aussitôt cuites, égouttez et salez-les.

Amourettes frites. — On emploie celles de veau ou de bœuf, on les limone, on les cuit pour les couper en tiges de 3 centim. de long, les fariner, les passer aux œufs et les faire frire.

Cervelles frites. — On emploie ordinairement celles d'agneau, on les limone, on les cuit pour les couper en tranches, les assaisonner, les fariner, les passer aux œufs, les paner et les frire. On peut éviter de les paner.

Ris de veau frits. — On blanchit les ris pour les couper en tranches, les assaisonner, les fariner et les passer aux œufs ; on les frit ensuite vivement et de belle couleur pour les égoutter et les saler.

Croquettes de riz. — Cuisez 3 à 400 gr. de riz au gras ; finissez-le avec du beurre et parmesan râpé, puis formez des croquettes en bouchon que vous fourrez avec un petit salpicon composé avec des foies de volaille, jambon et champignons ; quand les croquettes sont moulées, passez-les aux œufs pour les paner et les frire ensuite.

Artichauts frits. — On les choisit tendres, on les pare pour les couper en quartiers, ou en tranches minces quand ils sont gros ; on les assaisonne, on les farine, on les passe aux œufs battus pour les plonger à friture chaude.

Choux-fleurs frits. — On les pare en bouquets, on les blanchit légèrement, puis on les assaisonne pour les fariner, les passer aux œufs battus et les faire frire.

Croquettes d'oeufs. — Les croquettes d'œufs sont décrites au chapitre des farinages.

Petites courges frites. — On leur retire la peau pour les émincer en lames d'un demi-centim. d'épaisseur, on divise ensuite ces lames en filets, on les fait macérer au sel pendant quelques minutes, on les éponge ensuite sur un linge, pour les fariner vivement et les plonger à friture chaude.

Aubergines frites. — On leur retire la peau pour les couper en tranches minces sur leur longueur; on les fait macérer au sel, on les éponge ensuite pour les fariner, les passer aux œufs et les frire.

Boulettes de poisson blanc. — A Naples, on appelle ces poissons *ianchetti;* ils sont si petits qu'il est difficile d'en distinguer l'espèce; on les trie pour les laver et les égoutter sur un linge, puis on les sale légèrement, on les saupoudre avec de la farine afin de pouvoir les rouler en petites boulettes, qu'on farine de nouveau et qu'on plonge dans la friture chaude. Comme poisson on fait encore entrer dans cette friture des petits anchois frits ainsi que des sèches. On dresse cette friture sur serviette par groupes ou entre des compartiments disposés dans le genre indiqué par le dessin.

386. — FRITURE A LA MILANAISE.

Limonez 2 ou 3 cervelles de veau, faites-les dégorger, égouttez-les sur un linge pour les éponger, puis coupez-les en lames sur leur longueur; assaisonnez et panez-les deux fois à cru, rangez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié et faites-les frire de belle couleur; émincez en même temps un morceau de foie de veau bien blanc, en lames étroites dans le genre des rognons, faites-les sauter vivement au beurre dans une poêle, assaisonnez de haut goût et aussitôt qu'elles ont réduit leur humidité, finissez-les avec un peu de glace, un peu de persil haché et le jus d'un citron. Dressez les cervelles en couronne et versez le ragoût au milieu.

387. — COQUILLES DE VOLAILLE A L'ANGLAISE.

Beurrez une quinzaine de coquilles en argent, en porcelaine ou en coquillage naturel, emplissez-les avec une montglas ou un salpicon de volaille aux truffes bien lié et chaud, rangez-les tous d'aplomb sur une plaque, arrosez-les avec un peu de beurre fondu, saupoudrez-les avec du parmesan râpé et glacez-les à la salamandre; dressez-les ensuite sur serviette.

On peut préparer ainsi des coquilles de perdreau, de faisan ou levreau, de ris d'agneau et de veau, aux truffes, aux champignons; on peut toujours remplacer le parmesan par de la mie de pain.

388. — HUITRES EN COQUILLES A L'ANGLAISE.

Choisissez des huîtres un peu grandes, ouvrez-les et mettez de côté les coquilles les plus creuses; ébarbez-les et mettez-en 2 ou 3 dans chaque coquille réservée; assaisonnez-les avec un peu de poivre, saupoudrez-les avec de la mie de pain passée au beurre, et mettez dessus un petit morceau de beurre; rangez les coquilles d'aplomb sur une plaque recouverte d'une couche de sel ou cendres, et poussez-les au four vif; aussitôt les huîtres pochées, essuyez bien les coquilles et dressez-les sur serviette.

389. — COQUILLES AUX HUITRES AU GRATIN.

Blanchissez et parez 5 à 6 douzaines d'huîtres, épongez-les bien, rangez-les dans un sautoir pour les lier avec un peu de velouté très-réduit et dans lequel vous aurez additionné un peu de la cuisson d'huîtres; aussitôt le ragoût lié, rangez les huîtres de quatre en quatre dans des coquilles en argent, saupoudrez-les avec de la mie de pain fraîche, arrosez avec du beurre fondu et glacez à la salamandre; dressez les coquilles sur serviette.

390 — PETITS SOUFFLÉS.

On sert quelquefois pour hors-d'œuvre des petits soufflés en caisses, préparés soit avec de la purée de volaille ou de gibier, soit avec un appareil au fromage. Ces différentes préparations étant décrites au chapitre des entrées et à celui des farinages, nous ne ferons ici que les mentionner.

391. — PETITES CAISSES DE CAILLES.

Désossez une quinzaine de cailles, étalez-les sur un linge, assaisonnez-les, placez sur le centre de chacune d'elles

une petite bande de purée de volaille ou de gibier aux truffes; enfermez bien la purée en roulant les cailles de forme ronde, puis enveloppez-les séparément dans une bande de papier beurré dont vous collez l'extrémité avec du blanc d'œuf; rangez les cailles dans un sautoir oncé avec du lard, mouillez-les à demi avec du beurre fondu et du bon dégraissis; couvrez avec du papier beurré, cuisez-les au four chaud; quand elles sont cuites retirez les bandes de papier et rangez les cailles chacune dans une petite caisse plissée ronde, huilée et foncée avec une petite cuillerée de farce à gratin sur laquelle vous rangez les cailles, masquez-les au pinceau avec un peu de sauce salmis, disposez les caisses sur un plafond que vous tenez au four doux pendant 10 à 12 minutes ; dressez ensuite les caisses sur serviette. Les ortolans, mauviettes et grives en caisse se préparent de même.

392. — PETITES CAISSES DE RIS D'AGNEAU.

Faites dégorger et blanchir 24 ris d'agneau, parez-les, cloutez-les, et masquez-les dans un sautoir, mouillez-les à hauteur, et faites tomber le mouillement à glace ; alors retirez-les, ajoutez au fond 3 à 4 cuillerées de fines herbes cuites, 2 cuillerées d'espagnole réduite et autant de farce à gratin ; avec cet appareil, foncez 24 petites caisses huilées d'avance, rangez sur plafond, placez un ris dans chaque caisse, glacez au pinceau, tenez les caisses à la bouche du four pendant 10 à 12 minutes et dressez sur serviette.

393. — PETITES CAISSES DE FILETS DE ROUGETS.

Levez les filets de 12 rougets, divisez-les chacun en deux parties, et faites-les revenir à l'huile et beurre pour les roidir ; assaisonnez et finissez-les avec le jus d'un citron et persil haché ; prenez 3 à 400 gr. de farce de poisson, à laquelle vous mêlez 4 à 5 cuillerées de fines herbes cuites, les foies des rougets pilés, ainsi qu'un petit beurre d'anchois ; huilez une douzaine de petites caisses faites à la main en forme de carré long, foncez-les avec une petite partie de la farce sur laquelle vous rangez 4 parties de filets de rougets arrosés avec le fonds de leur cuisson ; puis rangez les caisses sur un plafond, tenez-les à la bouche du four pendant 10 à 12 minutes, glacez-les au pinceau avec un peu de glace mêlée avec du beurre d'écrevisses, et dressez sur serviette.

394. — PETITES CAISSES DE LAITANCES AU COULIS D'ÉCREVISSES.

Faites dégorger et blanchir quelques laitances de carpes ou de maquereaux, égouttez-les et épongez-les ; passez dans un sautoir quelques cuillerées de fines herbes ; quand elles sont cuites, liez-les avec un peu de glace, et mêlez-leur les laitances ; roulez-lez dans cet assaisonnement, et emplissez ensuite une douzaine de petites caisses huilées et foncées avec une légère couche de farine ; tenez-les quelques minutes à la bouche du four, et au moment de servir, masquez-les avec un peu de velouté réduit et fini avec un morceau de beurre d'écrevisses.

395. — PETITES CAISSES D'HUITRES.

Faites blanchir 5 à 6 douzaines d'huîtres avec un peu de vin blanc, égouttez-les pour les parer de leurs barbes, puis mettez-les dans un sautoir avec un peu de velouté très-réduit et juste suffisant à les lier, additionnez-leur quelques cuillerées de truffes cuites coupées en julienne, ainsi qu'un petit beurre d'écrevisses ; emplissez les caisses huilées, masquez-le dessus avec une toute petite couche de mie de pain frite au beurre, et dressez sur serviette.

396. — PETITES CROUSTADES DE SEMOULE A LA PALERMITAINE.

Cuisez un appareil de semoule au bouillon, tenez-le un peu ferme, finissez-le avec un bon morceau de beurre et quelques poignées de parmesan, versez-le dans un sautoir beurré en lui donnant l'épaisseur de 4 centim., couvrez d'un papier beurré et laissez-le refroidir ; coupez ensuite une vingtaine de petits pains avec un coupe-pâte de 3 centim. ; panez-les, cernez-les et faites-les frire de belle couleur ; égouttez-les ensuite pour les ouvrir, les vider et les garnir avec un salpicon palermitain ; saucez-le très-légèrement en dessus et couvrez les croustades avec un tout petit champignon : dressez sur serviette en pyramide.

397. — PETITES CROUSTADES DE POMMES DE TERRE A LA REGENTE.

Préparez un appareil purée de pommes de terre, comme celui pour les duchesses ; versez-le dans un sautoir beurré ; égalisez-le en lui donnant l'épaisseur de 4 centim. ; couvrez d'un papier beurré et laissez-le bien refroidir sur glace ; coupez sur son épaisseur une vingtaine de petits pains avec un coupe-pâte de 3 centim. de diamètre ; passez-les à la panure puis dans une omelette battue [1] ; égouttez-les pour les paner une seconde fois, égalisez-les, cernez-les, faites-les frire pour les vider, les garnir avec un salpicon à la Régente et les couvrir avec une queue d'écrevisse.

1. On appelle une omelette battue, des œufs entiers bien battus avec un fouet et assaisonnés avec un peu de sel.

398. — PETITES CROUSTADES DE FARCE A LA PÉRIGUEUX.

Préparez 7 à 800 gr. de farce ordinaire à quenelles, en la tenant un peu ferme; emplissez une vingtaine de moules à dariole beurrés que vous faites pocher au bain-marie; quand la farce est raffermie et à peu près froide, démoulez les petits pains, passez-les à la panure, puis panez-les aux œufs, cernez-les, faites-les frire de belle couleur, videz-les et emplissez-les avec un salpicon à la Périgueux; saucez-les légèrement, couvrez-les avec un rond de blanc de volaille et dressez-les en pyramide sur serviette. On peut garnir ces petites timbales avec le salpicon, en les moulant; il ne reste plus alors, une fois pochés, qu'à les paner et les faire frire pour les servir.

399. — PETITES CROUSTADES DE BEURRE A LA MONTGLAS.

Maniez, dans un linge, 7 à 800 gr. de beurre avec lequel vous formez un carré de l'épaisseur de 4 centim.; placez-le sur glace pour le faire bien raffermir, puis taillez sur son épaisseur et à l'aide d'un coupe-pâte chaud de 2 centim. de diamètre, 24 petits pains; roulez-les dans de la mie de pain blanche et trempez-les ensuite dans une omelette battue avec beaucoup de jaunes; égouttez-les pour les rouler de nouveau dans de la mie de pain: cela fait, panez-les une seconde fois; égalisez-les alors dans tous les sens, cernez-les et plongez-les, peu à la fois, dans la friture bien chaude; quand les croustades sont de belle couleur, égouttez-les sur une grille d'office, le côté de l'ouverture en bas; dégagez ensuite le beurre resté à l'intérieur pour ne laisser que la croûte frite; alors emplissez-les avec une montglas, couvrez-les avec un rond de langue écarlate, glacez et dressez sur serviette.

400. — PETITES CROUSTADES DE GNOCCHI A LA ROMAINE.

Masquez un appareil de *gnocchi*, d'après la méthode décrite au chapitre des farinages; tenez-le un peu plus consistant qu'à l'ordinaire et versez-le dans un sautoir beurré en lui donnant l'épaisseur de 4 centim.; couvrez d'un papier beurré et laissez refroidir sur glace; taillez ensuite l'appareil avec un coupe-pâte de 3 centim. de diamètre, afin d'obtenir 24 pains que vous panez et cuisez comme il est dit dans les formules qui précèdent; garnissez les croustades avec un salpicon à l'Italienne ou tout autre et dressez-les en pyramide sur serviette.

401. — RISSOLES DE VOLAILLE.

Abaissez mince et en carré 400 gr. de pâte fine ou rognure de feuilletage; cela fait, rangez en ligne droite et à 4 centim. du bord de l'abaisse le plus rapproché de vous, des boules d'appareil à croquette de volaille, en laissant entre elles une distance de 4 à 5 centim.; alors repliez la pâte sur elle-même, de manière à enfermer la ligne entière d'appareil; appuyez les intervalles et aussi vers la jointure de la pâte afin de bien la souder; alors taillez les rissoles avec un coupe-pâte cannelé, de telle sorte que chacune d'elles représente à peu près les deux tiers du diamètre du coupe-pâte; enlevez à mesure les rissoles, coupez la pâte en droite ligne et recommencez la même opération jusqu'à ce que vous ayez 3 douzaines de rissoles; quand elles sont toutes taillées, il faut les appuyer tout autour de l'appareil enfermé, afin de diminuer l'épaisseur de la pâte, alors coupez de nouveau les rissoles afin de les régulariser; rangez-les sur un linge très-légèrement fariné et faites-les frire en petite quantité à la fois et à friture de moyenne chaleur; quand la pâte est bien atteinte et de belle couleur, égouttez les rissoles et dressez sur serviette.

402. — RISSOLES A LA PUREE DE FAISAN PANÉES.

Abaissez la pâte en carré, comme il est dit dans l'article qui précède, et formez les rissoles en remplaçant le salpicon par une purée de faisan un peu ferme et finie avec un peu de bonne glace; coupez les rissoles avec un coupe-pâte uni; diminuez l'épaisseur de la pâte en appuyant les rissoles sur les bords; égalisez-les en les coupant une seconde fois, et trempez-les dans une omelette battue pour les passer à la mie de pain blanche et fraîche; faites-les frire de belle couleur et à feu modéré afin que la pâte soit parfaitement atteinte, puis égouttez-les pour les dresser. Il est évident qu'on peut remplacer cette purée avec une purée de volaille ou tout autre salpicon gras ou maigre.

403. — RISSOLES A LA MOELLE.

Faites dégorger et blanchir un bon morceau de moelle de bœuf, laissez-la refroidir, et passez-la en petites parties de la grosseur d'une belle olive, qne vous trempez tour à tour, pour les masquer, dans une bonne espagnole bien réduite et finie avec un morceau de glace; rangez-les à mesure sur une plaque, et laissez-les bien refroidir; maintenant formez les rissoles en les garnissant chacune avec un morceau de moelle saucée; coupez-les, panez-les, égalisez-les, et faites-les frire à feu modéré, égouttez, et dressez-les ensuite sur serviette.

404. — RISSOLES A LA PÉRIGUEUX.

Coupez quelques truffes crues, mettez-les dans une casserole avec quelques cuillerées de Madère que vous faites tomber à glace; assaisonnez, et finissez-les en les liant avec très-peu d'espagnole et un peu de glace; laissez refroidir

ce salpicon, puis divisez-le en petites parties que vous roulez en boules, et avec lesquelles vous formez les rissoles en procédant comme il est dit plus haut.

405. — RISSOLES DE PALAIS DE BOEUF.

Coupez un petit salpicon de palais de bœuf ; mêlez-le avec un quart de son volume de champignons, aussi coupés en dés, et liez-les à chaud avec une sauce d'appareil à croquettes, finissez avec un peu de glace, et faites refroidir cet appareil pour le diviser en petites parties que vous roulez rondes ; avec cet appareil formez des rissoles en procédant comme il est dit plus haut.

406. — RISSOLES A LA POMPADOUR.

Cuisez une douzaine de grands pannequets sans sucre, distribuez-les en ronds avec un coupe-pâte de 7 à 8 centim. de diamètre ; garnissez le milieu de ces ronds avec un salpicon à la Toulouse, puis étalez tout autour du salpicon une légère couche de farce crue à quenelle ; alors ployez le rond en deux de manière à enfermer l'appareil en formant la rissole, appuyez légèrement les bords afin de les souder, panez les rissoles, faites-les frire à bon feu ; quand elles sont de belle couleur, égouttez-les pour les dresser.

407. — CANNELONS A LA PURÉE DE PERDREAU.

La confection primitive des cannelons est décrite en détail dans le chapitre de la pâtisserie ; il suffit donc de dire qu'on les cuit sans les glacer au sucre, et qu'on les garnit intérieurement avec une bonne purée de perdreaux à l'aide d'une poche ou d'un cornet ; on les chauffe bien pour les dresser en buisson sur serviette. On peut garnir les cannelons avec un salpicon gras ou maigre.

408. — PETITES CASSEROLES AU RIZ A LA PRINCESSE.

Cuisez 5 à 600 gr. de beau riz dans les conditions décrites au chapitre des entrées chaudes, à l'article *Croustade au riz ;* quand il est fini, employez 18 à 20 petits moules à pâtés chauds, cannelés et à charnières beurrés d'avance ; serrez bien le riz en le montant un peu plus haut que le moule, rangez-les sur un plafond les uns à côté des autres, couvrez-les avec du papier beurré, et faites-les refroidir pendant quelques heures ; démoulez-les ensuite, ciselez le dessus, cernez-les afin de marquer un couvercle, en ayant soin de les mettre à l'abri de l'air à mesure qu'elles sont taillées, puis beurrez-les entièrement au pinceau avec du beurre clarifié ; rangez-les à distance sur plaques, et poussez-les à four vif afin de les colorer superficiellement, mais le plus uniment possible : quelques minutes doivent suffire ; alors retirez-les pour les vider sans les percer ni les déformer, et garnissez-les avec une bonne purée de volaille ; couvrez la purée avec un rond de langue à l'écarlate que vous glacez, dressez les casseroles sur serviette et servez.

409. — CROQUETTES DE VOLAILLE AUX TRUFFES.

Coupez en petits dés 2 estomacs de volaille cuits et refroidis, mettez-les dans une terrine avec un quart de leur volume de truffes et quelques bons foies de volaille cuits et également coupés en dés, couvrez la terrine ; placez dans un sautoir 4 décil. de bon velouté, réduisez-le avec le fonds de cuisson des truffes en lui additionnant, par intervalles, quelques cuillerées de crème ; quand la sauce est bien liée, finissez-la avec quelques cuillerées de bonne glace et une liaison de 4 jaunes ; alors additionnez le salpicon, retirez la casserole du feu, et versez l'appareil sur un plat verni ou dans une terrine ; couvrez avec un papier beurré, et faites-le refroidir sur glace ; quelques heures après, saupoudrez la table avec de la mie de pain blanche et fraîche ; puis prenez l'appareil avec une cuiller à bouche, et mettez-le sur la table divisé en parties d'une égale grosseur ; roulez ces parties entre la main et la table pour les arrondir d'abord et les mouler ensuite en bouchons, c'est-à-dire de forme cylindrique ; à ce point aplatissez-les légèrement avec la lame du couteau, et trempez-les tour à tour dans une omelette battue pour les paner et les ranger sur une plaque ; quelques moments avant de servir, plongez-les en petite quantité à friture chaude ; aussitôt qu'elles sont de belle couleur, égouttez-les sur un linge, et dressez-les en buisson sur serviette en les garnissant avec un bouquet de persil frit[1].

410. — CROQUETTES A L'ALSACIENNE.

Préparez un salpicon par portions égales de foie-gras, de champignons et langue à l'écarlate ; réduisez de moitié 4 décil. de béchamel en lui faisant absorber, par petites parties, le fonds de cuisson des champignons ; finissez la sauce avec quelques cuillerées de bonne glace, et après quelques minutes d'ébullition, additionnez le salpicon ; alors retirez la casserole du feu, et versez l'appareil dans un vase verni pour le faire refroidir sur glace couvert d'un papier beurré ; quand l'appareil est froid, divisez-le en petites parties que vous posez sur la table saupoudrée de mie de pain ;

1. Le persil frit doit rester vert et sec ; pour cela, il faut lui retirer les tiges, le laver, l'égoutter sur un linge pour le bien éponger, puis le plonger d'un trait à friture bien chaude ; on l'égoutte quand il est sec.

roulez ces parties pour les mouler en forme de petites poires ; panez-les, faites-les frire, égouttez-les, puis piquez au bout pointu de chaque croquette une petite tige en langue écarlate.

411. — CROQUETTES DE PERDREAU.

Coupez en petits dés 2 estomacs de perdreaux, mettez-les dans une terrine avec un quart de leur volume de truffes, un quart de langue écarlate, un quart de farce à quenelle cuite, et quelques champignons seulement, cuits et coupés également en dés ; réduisez de moitié 5 décil. de velouté en lui incorporant par intervalles une petite essence de gibier, quelques cuillerées de cuisson de truffes, ainsi qu'un peu de glace ; quand la sauce est bien serrée, additionnez-lui le salpicon préparé, retirez la casserole du feu, mélangez bien la sauce avec le salpicon, et versez l'appareil dans un vase verni pour le faire refroidir sur glace ; moulez ensuite cet appareil en bouchons, panez les croquettes, faites-les frire vivement ; quand elles sont de bellle couleur, égouttez et dressez-les.

412. — CROQUETTES A LA ROMAINE.

Préparez un petit appareil de *gnocchi* au parmesan d'après la méthode prescrite au chapitre des farinages ; tenez-le bien ferme, et laissez-le refroidir aux trois quarts ; avec cet appareil, moulez des quenelles rondes ou longues en les fourrant avec un salpicon haché, composé avec jambon, volaille et champignons, lié avec un peu de sauce bien réduite ; l'appareil de gnocchi doit entrer en très-petite partie dans la confection des croquettes : il est simplement destiné à enfermer le salpicon dans une enveloppe régulière, mais peu épaisse.

413. — CROQUETTES D'ÉCREVISSES A LA COMTESSE.

Préparez un salpicon de queues d'écrevisses, réduisez une petite sauce béchamel avec quelques cuillerées de blond de veau, finissez-la avec un peu de glace, un morceau de beurre d'écrevisses et 2 cuillerées à bouche de purée de champignons ; quand elle est serrée à point, retirez-la du feu, versez le salpicon dedans, incorporez-le bien avec la sauce, et versez l'appareil dans un vase verni pour le laisser bien refroider ; moulez ensuite les croquettes en bouchons, en poires, rondes ou méplates, passez-les pour les faire frire et les dresser. On procède de même à l'égard des croquettes de homards et crevettes ; on peut mêler à l'appareil des truffes ou champignons en petits dés.

414. — CROQUETTES DE MACARONI.

Cuisez à l'eau salée 300 gr. de petit macaroni ; quand il est cuit, égouttez-le, placez-le dans une casserole avec quelques cuillerées de béchamel réduite, avec laquelle vous le mêlez bien en lui incorporant 200 gr. de beurre et 150 gr. de parmesan râpé, quelques cuillerées de glace, et en dernier lieu quelques cuillerées de truffes et langue écarlate coupées en petits dés ; versez l'appareil dans un sautoir beurré en lui donnant l'épaisseur de 3 centim., laissez-le refroidir sur glace pour le distribuer ensuite en ronds avec un coupe-pâte de 3 centim. de diamètre, roulez-les dans du fromage de parmesau râpé, trempez-les dans une omelette battue et passez-les à la mie de pain blanche et bien fine ; faites frire de belle couleur, égouttez-les sur un linge, dressez-les en buisson sur serviette pour les servir. On prépare, d'après cette méthode, des croquettes de nouilles ; on peut additionner aux truffes des champignons, jambon cuit, et coupés en dés.

415. — CROQUETTES A LA PARMESANE.

Préparez un appareil de fondu ou soufflé au parmesan, décrit au chapitre des farinages, faites-le pocher au bain-marie dans un plafond beurré et couvert de papier, en donnant à l'appareil l'épaisseur de 3 centim. ; quand il est raffermi, détaillez-le en ronds avec un coupe-pâte de 4 centim. de diamètre ; cernez ces ronds en dessus avec un coupe-pâte plus étroit, et videz-les comme des croustades, puis emplissez-les avec une purée ou appareil de croquettes de gibier aux truffes.

416. — CROQUETTES DE RIZ.

Cuisez 500 gr. de riz comme il est dit à l'article n° 418, en le tenant un peu plus consistant et plus cuit, finissez-le avec un bon morceau de beurre et une grosse poignée de parmesan râpé ; quand il est fini, additionnez-lui quelques cuillerées de filets de volaille ou gibier coupés en petits dés, ainsi que des truffes, champignons, langue ou jambon également en dés ; versez l'appareil dans un sautoir beurré, étalez-le en couche de 3 centim. d'épaisseur, et faites-le bien refroidir pour le distribuer en ronds avec un coupe-pâte de 3 centim. de diamètre ; quand ils sont coupés, coulez ces ronds dans du parmesan râpé, passez-les ensuite aux œufs battus pour les passer à la mie de pain blanche et fine ; faites-les frire et dressez-les en buisson.

417. — QUENELLES DE SEMOULE FOURRÉES.

Incorporez 250 gr. de semoule dans trois quarts de litre de lait bouillant, en la laissant tomber en pluie et

en travaillant le liquide avec la cuiller, afin d'éviter les grumeaux et faire prendre consistance à l'appareil; cuisez la semoule en tenant l'appareil un peu ferme, finissez-le avec un bon morceau de beurre et 2 poignées de parmesan râpé, versez-le dans une autre casserole, et finissez-le en lui incorporant 7 à 8 jaunes d'œuf, laissez-le à peu près refroidir; dans l'intervalle vous aurez préparé une petite montglas d'après les prescriptions données au n° 353; quand cet appareil est refroidi, divisez-le en 24 petites parties que vous roulez en forme de grosses olives pour les aplatir ensuite. Maintenant foncez à moitié, avec l'appareil à semoule, 2 douzaines de moules à tartelette ovale et légèrement creux; placez au centre de l'appareil une partie de la montglas que vous recouvrez avec la semoule; unissez l'appareil en dessus, et laissez-le bien refroidir dans les moules; démoulez ensuite les quenelles en trempant les moules à l'eau chaude; cela fait, saucez les quenelles à la Villeroi, rangez-les sur plaque, laissez bien refroidir la sauce, puis parez-les des superflus de sauce, passez-les à la panure blanche et fine, trempez-les dans des œufs battus, et passez-les une seconde fois; faites-les frire au moment, égouttez et dressez-les sur serviette.

418. — QUENELLES DE GRUAU FOURRÉES.

Préparez une montglas de filets de volaille et champignons que vous liez au velouté réduit très-serré, faites refroidir l'appareil pour le diviser en petites parties, et le rouler en olives.

Cuisez au bouillon blanc 3 à 400 gr. de gruau de sarrasin fin en le tenant très-consistant; quand il est cuit changez-le de casserole, laissez-lui perdre sa plus grande chaleur pour lui incorporer 7 à 8 jaunes et un œuf entier; malgré cette addition, l'appareil doit rester ferme et très-lié; maintenant prenez l'appareil, avec une cuiller à ragoût écartez-le sur le centre, et placez dans le creux une partie de la montglas que vous recouvrez avec l'appareil, en le lissant en dessus avec la lame d'un couteau trempée dans du blanc d'œuf; puis avec une cuiller de même forme et dimension, enlevez la quenelle fourrée ainsi que cela se pratique à l'égard des quenelles de farce pour les coucher les unes à côté des autres sur le fond d'un sautoir beurré; pochez-les ensuite au lait ou au bouillon bouillant, en les tenant sur feu jusqu'à ce qu'elles soient raffermies, alors égouttez-les sur un linge, laissez-les refroidir pour les saucer à la Villeroi, et les passer quand la sauce est bien froide; faites-les frire et dressez-les sur serviette.

419. — QUENELLES DE POULAINTE FOURRÉES.

Cuisez 3 à 400 gr. de poulainte d'après la méthode décrite au n° 180, tenez-la un peu ferme, et finissez-la avec un bon morceau de beurre et quelques poignées de parmesan; avec cet appareil emplissez 2 douzaines de moules à tartelette, ronds et beurrés, et placez au centre un morceau rond de fromage de Gruyère frais, recouvrez-le avec l'appareil, et laissez refroidir celui-ci dans les moules; quand il est bien froid, démoulez les quenelles en renversant les moules, roulez-les dans du fromage râpé mêlé avec un peu de panure blanche et fraîche, passez-les dans une omelette battue pour les passer une seconde fois au pain; égalisez-les bien, et plongez-les à friture chaude; quand elles sont de belle couleur, égouttez-les pour les dresser.

420. — QUENELLES DE FARCE FOURRÉES.

Emplissez avec de la farce à quenelle 2 douzaines de moules à tartelette de forme oblongue ou forme à côtelettes, garnissez l'intérieur de chaque quenelle avec un peu de salpicon à croquette, rangez les moules dans un sautoir, et faites-les pocher au four avec un peu d'eau chaude au fond, et un papier beurré dessus; quand la farce est raffermie, retirez les quenelles des moules sur une plaque pour les faire refroidir et les passer deux fois; on moule aussi ces quenelles à la cuiller, en procédant comme il est dit au n° 428; lorsque les quenelles sont pochées, on peut les saucer aussi avec une Villeroi, et les laisser refroidir pour les paner et les frire.

421. — OREILLES D'AGNEAU FARCIES.

Après avoir flambé et blanchi une quinzaine d'oreilles d'agneau, faites-les cuire dans un fonds à poêle, et laissez-les à peu près refroidir dans leur cuisson, égouttez-les ensuite, arrondissez-les, videz l'intérieur avec un tube à colonne, et employez-les avec de la farce à quenelle, aux fines herbes, ainsi que les pavillons externes que la farce doit maintenir droits; cela fait, passez-les à la panure, puis aux œufs, et une seconde fois à la panure blanche; faites-les frire ensuite pour les dresser en buisson. On peut frire des oreilles sans les farcir ni les passer, on les farine, on les trempe aux œufs battus, et on les plonge à la friture après les avoir égouttées.

422. — RIS D'AGNEAU A LA VILLEROI.

Blanchissez une quinzaine de beaux ris d'agneau, laissez-les refroidir sous presse légère, puis parez-les et fendez-les en deux sur leur largeur, faites-les légèrement revenir au beurre, parez-les ensuite bien uniformes, et quand ils sont froids, masquez-les avec une sauce Villeroi; rangez-les à mesure sur une plaque, laissez bien refroidir la sauce, puis passez-les deux fois, faites-les frire de belle couleur, égouttez et dressez-les sur serviette.

423. — COTELETTES D'AGNEAU A LA VILLEROI.

Parez et faites sauter au beurre 2 douzaines de côtelettes d'agneau; quand elles sont cuites, faites-les refroidir, puis parez-les bien uniformes pour les masquer avec une sauce Villeroi, à laquelle vous aurez mélangé quelques cuillerées de fines herbes bien desséchées et hachées très-fin, rangez-les sur plaque et faites refroidir la sauce; passez-les ensuite deux fois, et plongez-les à friture chaude; quand elles sont de belle couleur, égouttez-les pour les dresser sur serviette et les servir avec un bouquet de persil frit.

424. — COTELETTES D'AGNEAU EN PAPILLOTES.

Prenez 24 demi-feuilles de papier ordinaire, mais un peu fort et blanc, pliez-les et coupez-les en *demi-cœur*, de manière que le morceau taillé, une fois ouvert, représente à peu près la forme d'un cœur; huilez légèrement le papier et tenez-le de côté; taillez et parez proprement 24 côtelettes d'agneau, assaisonnez et faites-les sauter dans du lard haché et fondu; quand elles sont cuites, retirez-les du feu, arrosez-les avec un peu de glace, et mêlez-leur quelques cuillerées à bouche de fines herbes cuites dans lesquelles vous les roulez et les laissez refroidir ensemble; masquez ensuite les côtelettes des deux côtés avec une légère couche de l'appareil, et posez-les à mesure sur un cœur en papier avec le manche tourné du côté pointu; pliez alors le papier pour le plisser avec soin tout autour, de manière à bien enfermer les côtelettes dans le papier; rangez-les sur un gril, et faites-les chauffer tout doucement à four doux ou sur des cendres chaudes, afin qu'elles chauffent sans que le papier prenne couleur; dressez ces côtelettes sur plat pour les servir.

425. — TENDRONS D'AGNEAU A LA VILLEROI.

Cuisez 4 poitrines d'agneau dans un fonds à poêler; quand elles sont cuites, retirez-leur les os des côtes, et mettez les poitrines à refroidir sous presse légère; divisez-les ensuite chacune en 4 parties que vous parez avec soin en leur donnant la forme d'un *demi-cœur;* trempez-les alors dans une sauce Villeroi pour les masquer, les ranger sur plaque et laisser bien refroidir la sauce; panez-les deux fois, et faites-les frire de belle couleur; on les dresse comme les côtelettes d'agneau.

426 — PIEDS D'AGNEAU A LA VILLEROI.

Flambez, blanchissez et cuisez dans un fonds à poêler 2 douz. de pieds d'agneau, laissez-les refroidir à moitié dans leur cuisson, puis désossez-les complétement, mais sans les ouvrir; alors emplissez les creux avec des fines herbes cuites liées avec un peu de farce crue, trempez-les dans une sauce Villeroi, en les rangeant à mesure sur une plaque pour les laisser refroidir; passez-les deux fois, faites-les frire, et dressez-les sur serviette.

427. — PIEDS D'AGNEAU A LA MARINADE.

Cuisez 2 douz. de pieds d'agneau dans un fonds à poêler, désossez-les ensuite, et marinez-les dans une terrine avec sel, poivre, huile, jus de citron et persil haché; une heure après, égouttez-les sur un linge, trempez-les entièrement dans une pâte à frire légère, mais de manière qu'ils en soient bien enveloppés, et plongez-les aussitôt dans la friture chaude; quand la pâte est de belle couleur et bien sèche, égouttez les pieds pour les dresser en buisson sur serviette, avec un bouquet de persil frit.

428. — LANGUES DE MOUTON EN PAPILLOTES.

Faites blanchir 7 à 8 langues de mouton pour leur retirer la peau et les cuire dans un bon fonds de mirepoix; quand elles sont cuites, le fonds doit être réduit en demi-glace, alors faites refroidir les langues sous presse légère, parez-les ensuite de jolie forme, et coupez-les en deux parties sur leur longueur, alors masquez-les des deux côtés avec une légère couche de fines herbes cuites, et liées avec un peu de glace, et rangez-les à mesure sur des cœurs en papier huilé, comme il est dit à l'égard des côtelettes d'agneau; plissez ensuite le papier, rangez-les sur un gril pour les faire chauffer tout doucement sans colorer le papier; dressez-les ensuite sur plat. On peut préparer ainsi les langues d'agneau.

429. — ATTEREAUX A LA PIÉMONTAISE.

Cuisez 300 gr. de poulainte, d'après les indications données au nº 180; quand elle est cuite et consistante, finissez-la avec un morceau de beurre et 2 poignées de parmesan râpé, et versez-la sur un plafond, en lui donnant l'épaisseur d'un demi-centim.; pendant qu'elle est encore chaude, masquez la surface de l'appareil avec de larges lames de truffes blanches coupées minces que vous appuyez; laissez refroidir l'appareil, et divisez-le ensuite à l'aide d'un coupe-pâte, en ronds, de 2 à 3 centim. de diamètre; taillez le même nombre de ronds de fromage *Fontina* ou de Gruyère frais, mais de moitié moins épais que la poulainte; enfilez ces ronds avec de petites brochettes en bois de 8 à 10 centim. de long, en alternant la poulainte et le fromage; cela fait, passez-les dans une omelette battue pour les

paner, les faire frire et les égoutter; alors retirez la brochette en bois, remplacez-la par un hâtelet en argent, puis dressez-les en les piquant dans le genre que représente le dessin n° 7.

430. — ATTEREAUX DE RIS DE VEAU A LA MODERNE. (Dessin n° 7.)

Pour confectionner les attereaux dans les conditions les plus parfaites, il convient d'avoir d'abord de tout petits hâtelets en argent, ainsi que de petites caisses rondes ou carrées, ayant 10 centim. de long sur 3 centim. de diamètre; ces caisses sont fermées d'un côté comme les moules à hâtelets pour pièces froides, et elles servent à faire refroidir la sauce en donnant aux attereaux une forme régulière.

Faites dégorger et blanchir les ris de veau, laissez-les refroidir sous presse légère; pour les distribuer en lames d'un demi-centim. d'épaisseur, que vous faites sauter au beurre en les assaisonnant; quand elles sont cuites, remettez-les sous presse légère pour les faire refroidir, puis taillez-les en ronds un peu plus étroits que le diamètre des caisses en fer-blanc; coupez une égale quantité de lames de truffes cuites et de langue écarlate dans les mêmes dimensions des ronds de ris de veau; mêlez ces ronds dans une terrine avec quelques cuillerées à bouche de fines herbes cuites et liées avec un peu de glace dans lesquelles vous roulez les ronds et les laissez refroidir ensemble; alors enfilez ces ronds en les alternant entre eux, à travers de petites brochettes en bois ayant une quinzaine de centim. de longueur; quand ces brochettes sont garnies de la hauteur seulement des caisses, masquez-les à la cuiller dans tous les sens avec une sauce Villeroi bien réduite, puis introduisez les brochettes dans les caisses, de manière à les remplir complétement; incrustez ces caisses sur la glace en les plaçant debout, et laissez-les bien refroidir; trempez-les ensuite dans de l'eau bouillante pour enlever les attereaux et les paner aussitôt deux fois; faites-les frire ensuite de belle couleur, égouttez-les et retirez de chaque attereau la brochette en bois que vous remplacez par un hâtelet en argent; dressez ces attereaux en piquant les hâtelets contre un croûton de pain taillé en forme de pyramide, frit, collé sur plat et masqué avec une légère couche de farce que vous faites sécher à l'étuve. Le dessin n° 7 représente les attereaux dressés; on prépare, d'après cette méthode, des attereaux de ris d'agneau, de palais de bœuf, de volaille et de gibier.

431. — ATTEREAUX D'HUITRES.

Faites blanchir quelques douzaines de belles huîtres, égouttez-les pour les parer et les enfiler ensuite à travers des petites brochettes en bois, en alternant chaque huître avec une lame de champignons; masquez alors les attereaux avec de la sauce Villeroi, et introduisez-les aussitôt dans des caisses à attereaux en fer-blanc, dans lesquelles vous les laissez refroidir debout; retirez ensuite les caisses pour paner les attereaux deux fois, les faire frire, remplacer la brochette par un hâtelet, et les dresser comme il est dit dans l'article qui précède.

432. — CERVELLES A LA VILLEROI.

Limonez 3 cervelles de veau, faites-les dégorger à l'eau tiède, et cuisez-les à l'eau avec du sel, légumes émincés et vinaigre; laissez-les refroidir dans leur cuisson, puis coupez-les en lames transversales que vous parez aussi uniformes que possible; masquez-les avec une sauce Villeroi, et rangez-les à mesure sur plaque; quand la sauce est refroidie, passez-les dans la mie de pain blanche et fine, puis dans une omelette battue pour les paner encore, les frire et les dresser en buisson sur serviette.

433. — AMOURETTES A LA VILLEROI.

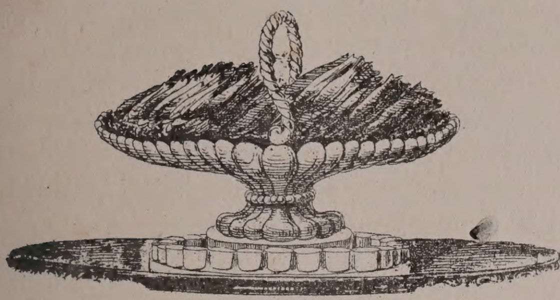
Après avoir retiré l'épiderme qui les enveloppe, faites dégorger les amourettes de veau ou de bœuf, cuisez-les ensuite dans une eau citronnée avec légumes, sel et grains de poivre; quand elles sont cuites, égouttez-les, coupez-les en tiges égales de 4 à 5 centim. de long; assaisonnez-les et trempez-les dans une sauce Villeroi; rangez-les à mesure sur plaque et laissez bien refroidir la sauce; panez-les ensuite deux fois, faites-les frire et dressez-les sur serviette avec un bouquet de persil frit.

434. — QUEUES DE MOUTON A LA VILLEROI.

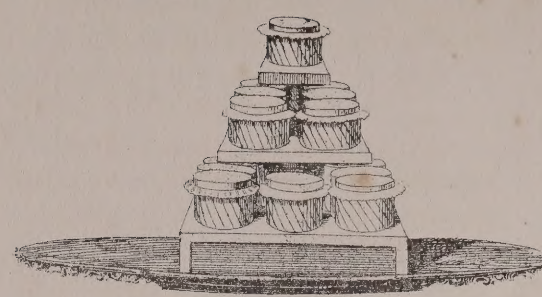
Faites dégorger et blanchir une quinzaine de queues de mouton parées de leurs parties minces, marquez-les dans

SOMMAIRE DE LA PLANCHE 2e.

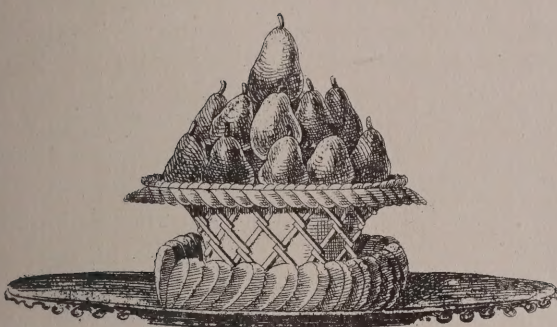
N° 2. — Panier garni de friture et caisses.
N° 3. — Petites caisses de soufflé de volaille.
N° 4. — Corbeille garnie de croquettes.
N° 5. — Petits pâtés chauds sur gradin.
N° 6. — Friture à l'Italienne.
N° 7. — Attereaux à la moderne.
N° 8. — Boudins de volaille et bouchées.
N° 9. — Petites timbales et croquettes.



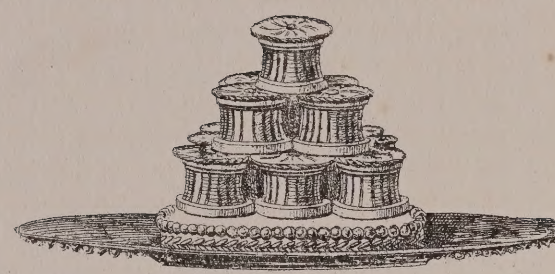
2



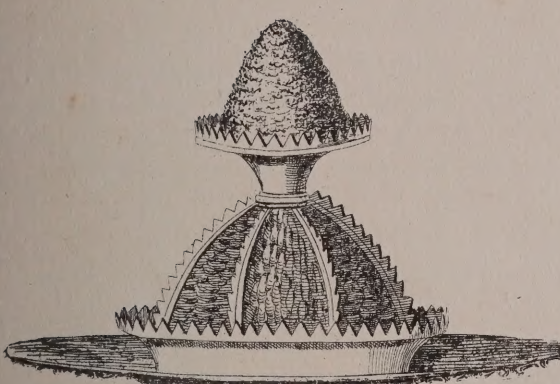
3



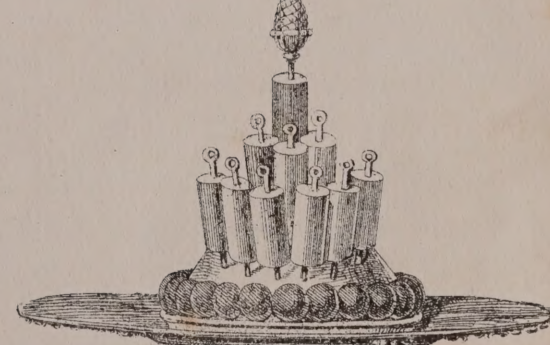
4.



5

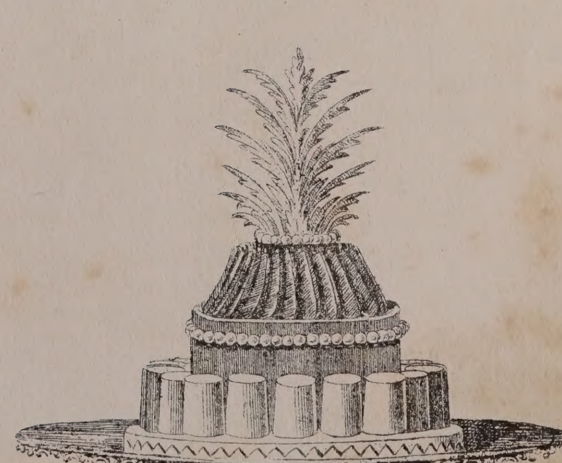


6



7





9

une casserole, et faites-les braiser; quand elles sont cuites, désossez-les et faites-les refroidir sous presse légère, parez-les ensuite correctement; divisez-les si elles étaient trop fortes, puis trempez-les dans une sauce Villeroi, rangez-les à mesure sur une plaque, et quand la sauce est froide, panez-les deux fois, faites-les frire, et dressez-les sur serviette.

435. — HUITRES A LA VILLEROI.

Faites blanchir 5 à 6 douz. de grosses huîtres en les mouillant avec un demi-verre de vin blanc; aussitôt pochées, égouttez-les, parez-les, saucez-les de deux en deux à la Villeroi; rangez-les sur plaque et faites-les refroidir; panez-les ensuite deux fois, faites-les frire, égouttez-les et dressez-les sur serviette avec un bouquet de persil frit.

436. — MOULES A LA VILLEROI.

Choisissez de belles moules bien fraîches, lavez-les à 5 ou 6 eaux, retirez-leur les filets correspondant à l'intérieur, et mettez-les dans une casserole avec un verre de vin blanc; sautez-les jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes, alors égouttez-les sur un tamis, sortez-les de leurs coquilles, laissez-les refroidir et trempez-les une à une dans une sauce Villeroi, en les rangeant à mesure sur une plaque; quand la sauce est bien froide, panez-les deux fois, faites-les frire, et dressez-les sur serviette avec un bouquet de persil frit. On doit réduire la sauce avec une partie de la cuisson des moules.

437. — LAITANCES A LA VILLEROI.

On emploie à cet usage les laitances de carpes, de maquereaux et de harengs; on les fait bien dégorger, on les blanchit une minute à l'eau acidulée pour les roidir seulement; quand elles sont raffermies, on les égoutte pour les rouler dans un sautoir avec quelques cuillerées de fines herbes dans lesquelles on les laisse refroidir; on les trempe ensuite dans une sauce Villeroi, en les rangeant à mesure sur une plaque; on laisse refroidir la sauce, on les pane deux fois, on les fait frire de belle couleur pour les égoutter et les dresser avec un bouquet de persil frit.

438. — ESCALOPE DE FOIE GRAS A LA DIPLOMATE.

Escalopez un foie gras poêlé et refroidi; masquez les escalopes d'un côté avec un appareil de fines herbes cuites et liées avec un peu de glace; laissez-les bien refroidir et trempez-les ensuite dans une sauce Villeroi; faites refroidir la sauce, panez-les deux fois, faites-les frire, et dressez-les en buisson sur serviette. Les foies gras de volaille peuvent être ainsi préparés.

439. — ESCALOPE DE RIS DE VEAU A L'ITALIENNE.

Faites dégorger et blanchir quelques ris de veau, laissez-les refroidir sous presse légère, parez-les bien et coupez-les en larges escalopes que vous assaisonnez pour les fariner ensuite, les passer dans une omelette battue [1], les égoutter et les plonger à friture chaude; faites-les frire de belle couleur, et dressez-les sur serviette avec un bouquet de persil frit. On peut préparer ainsi les ris d'agneau.

440. — HORLY DE FILETS DE SOLE A LA FRANÇAISE.

Parez les filets de 3 ou 4 soles auxquelles vous aurez retiré la peau; divisez chaque filet en deux sur le milieu, placez-les dans une terrine avec un oignon émincé, quelques feuilles de persil, un peu d'huile, jus de citron et un peu de sel; faites-les macérer dans cet assaisonnement pendant une heure, égouttez-les ensuite sur un linge; farinez-les peu à la fois et plongez-les dans la friture chaude; quand ils sont de belle couleur et atteints à point, égouttez-les sur un linge, salez et dressez-les en buisson sur serviette; entourez-les avec du persil frit et des moitiés de citron. Tous les poissons dont on peut tirer des filets peuvent être préparés d'après la même méthode.

441. — HORLY DE FILETS DE TRUITE A LA PROVENÇALE.

Levez les filets de 7 à 8 petites truites, parez-les et faites-les mariner pendant une heure avec un peu d'huile, vinaigre, persil, oignon et sel; égouttez-les ensuite, farinez-les très-légèrement, trempez-les un à un dans une pâte à frire légère et plongez-les à mesure dans la friture chaude; quand ils sont de belle couleur égouttez-les, salez-les et dressez-les sur serviette. Tous les filets de poisson peuvent être ainsi préparés.

442. — HORLY DE FILETS DE SAUMON A LA SAINT-FLORENTIN.

Retirez la peau et les arêtes à un tronçon de saumon, divisez-le sur la longueur en lames que vous parez ensuite

1. On appelle *omelette battue* des œufs entiers battus avec un fouet et servant à paner.

en forme de petits filets de soles; marinez-les dans une terrine, avec un peu d'huile, jus de citron, sel, oignon émincé et persil en branche; au bout d'une heure égouttez-les, farinez-les et jetez-les à mesure dans une omelette battue; quelques moments avant de servir, retirez-les un à un en égouttant les œufs et plongez-les aussitôt dans la friture; quand ils sont de belle couleur égouttez-les et dressez-les en buisson sur serviette.

443. — HORLY DE FILETS DE MAQUEREAU A L'ANGLAISE.

Retirez les filets de 3 ou 4 maquereaux, divisez-les pour les parer dans le genre des filets de soles, marinez-les dans les conditions décrites plus haut, puis égouttez-les pour les fariner et les plonger dans des œufs battus; égouttez-les ensuite, panez-les, et faites-les frire de belle couleur; égouttez et salez-les pour les dresser en buisson sur serviette. On peut préparer ainsi les filets de rougets et autres poissons.

444. — HORLY DE FILETS DE MERLAN A L'ITALIENNE.

Parez les filets de merlan, assaisonnez et faites-les mariner à cru pendant une heure; puis égouttez-les, farinez-les et trempez-les dans une pâte claire, composée avec de la farine, des œufs entiers, vin blanc et quelques cuillerées d'huile; en les sortant de la pâte, plongez-les dans la friture chaude et faites-les frire de belle couleur; égouttez-les ensuite pour les saler et les dresser en buisson sur serviette.

445. — BOUDINS DE VOLAILLE AUX TRUFFES.

Préparez une petite farce à quenelle de volaille, quand elle est passée, finissez-la avec quelques cuillerées d'espagnole réduite, et additionnez-lui un salpicon de truffes cuites. Alors divisez l'appareil en petites parties que vous placez sur le tour fariné; roulez-les à la main en leur donnant la forme méplate, puis pochez-les à l'eau bouillante et salée; quand les boudins sont raffermis, égouttez-les sur un linge, parez-les régulièrement et passez-les dans une omelette battue pour les paner et leur faire prendre couleur dans un sautoir avec du beurre clarifié. Dressez-les sur serviette.

446. — BOUDINS DE POISSON A LA POLONAISE.

Préparez une petite farce à quenelle de brochet dans laquelle vous ne faites entrer que le quart du poids ordinaire de beurre; divisez-les en petites parties que vous placez sur le tour fariné et roulez en cordons trois fois épais comme un macaroni, puis tournez les deux bouts de chaque cordon en spirale de manière à simuler une grosse S, traversez-les avec une petite brochette en bois et rangez-les les uns à côté des autres dans le fond d'un sautoir beurré, pochez-les aussitôt à l'eau bouillante et salée, égouttez-les ensuite sur un linge, laissez-les refroidir, panez-les et faites-les frire au beurre.

447. — BOUDINS BLANCS A LA SOUBISE.

Imbibez au lait froid 300 gr. de mie de pain, exprimez-la ensuite pour la piler avec 250 gr. de tetine de veau et autant de volaille; additionnez à l'appareil 10 jaunes et 2 œufs entiers; passez ensuite l'appareil au tamis, assaisonnez avec sel et muscade et incorporez-lui 2 décil. de purée Soubise à la crème, ainsi que 3 à 400 gr. de truffes noires et coupées en dés; avec cet appareil, emplissez des boyaux de porc bien propres, liez-les à distance de 6 à 8 centim., puis faites-les pocher à l'eau mêlée avec du lait jusqu'à ce qu'ils soient raffermis; alors coupez-les, piquez-les et faites-les griller sur une feuille de papier huilée; dressez-les en pyramide sur plat.

448. — BOUDINS BLANCS A LA POLONAISE.

Hachez très-fin 2 oignons, passez-les au beurre sur feu modéré, puis mouillez-les avec un peu de bouillon que vous faites tout doucement tomber à glace : alors, additionnez-leur 400 gram. de mie de pain blanc coupée en dés; mouillez avec 3 décil. de crème et travaillez l'appareil afin de l'amener au degré d'une panade légère; alors mélangez-lui la moitié de son volume de gruau blanc, fin et cuit à consistance de la panade avec du bouillon de champignons; assaisonnez l'appareil avec sel et muscade, retirez-le du feu pour lui laisser perdre sa plus grande chaleur et lui incorporer 7 à 8 œufs entiers; en dernier lieu, incorporez-lui 1 décil. de crème double, ainsi qu'un salpicon de truffes ou champignons; alors avec cet appareil remplissez des boyaux bien propres, liez-les à distance égale, placez-les dans une casserole avec 300 gram. de beurre fondu, couvrez la casserole et placez-la à la bouche du four pour chauffer les boudins tout doucement; dressez-les ensuite sur plat en les arrosant avec le beurre.

449. — BOUDINS BLANCS DE VOLAILLE.

Faites imbiber dans du lait froid 300 gr. de mie de pain blanc; quand elle est bien imbibée, exprimez le lait et pilez cette mie de pain pour la réduire en pâte; additionnez-lui 10 jaunes et 2 œufs entiers; assaisonnez avec

sel et muscade et passez-la au tamis; coupez en dés 250 gr. de tétine de veau blanchie, refroidie et parée que vous placez dans une terrine avec autant de blancs de volaille aussi coupés en dés; hachez 2 oignons, blanchissez-les, égouttez-les et faites-les revenir au beurre sur feu modéré sans leur faire prendre couleur, puis faites-les cuire avec un peu de bouillon blanc; quand ils sont cuits, retirez la casserole du feu et mêlez la volaille, la mie de pain et la tetine avec les oignons; additionnez à cet appareil le quart de son volume de béchamel réduite, assaisonnez-le avec sel et muscade, puis emplissez des boyaux de porc bien propres que vous liez avec de la ficelle en donnant aux boudins la longueur de 6 à 8 centim.; faites-les pocher ensuite dans de l'eau mêlée avec moitié de son volume de lait; amenez graduellement le liquide à l'ébullition, et aussitôt que les boudins sont légèrement raffermis et pochés, couvrez la casserole et retirez-la du feu; au bout de 10 minutes, égouttez les boudins, couvrez-les avec un linge et laissez-les refroidir pour les diviser; piquez-les ensuite avec une aiguille à brider fine, puis faites-les griller à feu modéré sur une feuille de papier huilée; dressez-les ensuite en pyramide sur plat. On peut toujours additionner à l'appareil un petit salpicon de truffes ou de champignons.

450. — BOUDINS NOIRS GRILLÉS.

Si les boudins sont noués, on les coupe à l'endroit même où se trouve le fil; on les pique avec une aiguille à brider et on les fait griller à feu modéré en les retournant; si les boudins sont longs, on les divise en morceaux d'une égale longueur ayant tout au plus 10 centim.; on les pique avec une aiguille pour les faire griller; les boudins, en général, doivent être bien cuits; on les dresse en pyramide sur plat et on les sert bien chauds.

451. — PIEDS DE PORC A LA SAINTE-MENEHOULD.

Flambez 6 pieds de porc, faites-les dégorger à l'eau tiède pendant une heure, entourez-les ensuite avec des rubans en fil, marquez-les dans une casserole avec quelques légumes et aromates, mouillez-les à couvert avec du bouillon et demi-bouteille de vin blanc, couvrez avec un papier beurré, faites partir le fonds en ébullition et finissez de les cuire ainsi tout doucement; retirez ensuite la casserole du feu et laissez-les refroidir dans leur cuisson, alors divisez-les en deux parties, retirez l'os de la jambe et remplissez le vide de chaque moitié avec un boudin en farce cuite, ces boudins se confectionnent avec de la farce crue et très-ferme qu'on roule sur la table farinée pour les obtenir de la même dimension que les os enlevés; on les poche ensuite à l'eau bouillante pour les raffermir, les égoutter et les placer un à un sur chaque moitié de pied en les consolidant avec de la farce crue; cela fait, panez-les à l'anglaise [1] et faites-les griller à feu modéré en les arrosant avec du beurre fondu et dressez-les en buisson sur plat. On sert également ces pieds simplement beurrés et panés sans leur retirer l'os.

452. — PIEDS DE PORC AUX TRUFFES.

Pilez 3 à 400 gr. de truffes crues; coupez-les en dés, placez-les dans un sautoir avec quelques cuillerées de Madère que vous faites réduire à feu vif en sautant les truffes; liez-les ensuite avec une cuillerée d'espagnole et un peu de glace fondue; laissez refroidir cet appareil.

Cuisez 4 pieds de porc comme il est dit dans le précédent article, divisez-les en deux, enlevez l'os et emplissez le vide avec une partie de l'appareil aux truffes que vous unissez bien avec le couteau pour le masquer avec une couche de farce crue de manière à l'enfermer complétement; alors, panez-les à l'anglaise et faites-leur prendre couleur sur le gril, ou au four chaud, en les arrosant avec du beurre fondu; dressez-les en buisson sur plat.

453. — SAUCISSES GRILLÉES.

Si les saucisses ne sont pas nouées, on les coupe d'une égale longueur; on les pique avec la pointe d'une fine aiguille à brider, et on les fait griller à feu modéré, car elles doivent être bien cuites. On les glace ensuite et on les dresse sur plat.

454. — SAUCISSES DE FRANCFORT.

Détachez les saucisses en coupant les fils, plongez-les à l'eau bouillante, couvrez la casserole et retirez-la aussitôt du feu. Tenez-les ainsi pendant 8 à 10 minutes; égouttez-les alors pour les dresser dans une serviette ployée de manière à les couvrir à peu près.

1. On entend par paner à l'anglaise quand, au lieu d'œufs entiers, l'on n'emploie que les jaunes battus, mêlés avec du beurre fondu.

DES RELEVÉS.

On classe les relevés en trois catégories que leur nature d'ailleurs rend parfaitement distinctes : ce sont ceux de *poisson*, de *boucherie* et de *volaille* ou *gibier* qui se confondent dans la même série.

Les relevés gras et maigres jouent un rôle considérable dans la cuisine moderne et sont d'une rigoureuse nécessité dans un dîner distingué. Ils ont une égale importance, et on ne peut guère se priver des uns ou des autres que dans des cas d'impossibilité.

Les relevés en général ont le privilége sur les autres mets chauds de pouvoir être servis sous des formes exceptionnellement volumineuses, tout en restant dans les limites du bon goût. C'est une prérogative que l'usage leur accorde et que les temps ont consacrée. On s'explique d'ailleurs cette particularité en faisant la part de la nature même des éléments qui les constituent, car la plupart semblent réclamer cette abondance et cette richesse, frisant de près la prodigalité. D'un autre côté, il est assez naturel que les relevés diffèrent des entrées chaudes, non-seulement par la forme des plats sur lesquels ils sont dressés, mais aussi par le cachet de mâles proportions.

Les relevés peuvent donc être copieux et abondants, mais aussi entourés de riches garnitures qui en augmentent considérablement la valeur et en rehaussent le mérite. Cependant il en est quelques-uns dans le nombre à qui la simplicité suffit, tels sont les gros poissons et les rosbifs.

Les relevés garnis supportent en général l'ornement des hâtelets, ceux surtout qui doivent figurer sur table ; cependant il faut en être sobre à l'égard des poissons ; les hâtelets garnis sont beaucoup mieux à leur place sur les pièces de boucherie et de volaille ; mais, ni chez les uns ni chez les autres, ils ne sont jamais ni obligatoires ni indispensables.

Les relevés gras ou maigres servis dans les dîners à la Française ne doivent pas être découpés à la cuisine ; ils sont posés intacts, puis enlevés et découpés par les maîtres-d'hôtel, pour être distribués dans les assiettes mêmes. Les garnitures seules, si elles sont séparées de la pièce, peuvent être passées autour de la table. Dans le service à la Russe, les relevés sont généralement découpés, car ils ne vont pas sur table et sont destinés à être présentés aux convives ; cependant cette méthode peut, dans quelques cas, être modifiée, surtout quand il s'agit de pièces trop volumineuses ou exposées à perdre leurs qualités si elles sont découpées longtemps d'avance.

Les garnitures des relevés varient suivant la nature des pièces qu'elles accompagnent ; mais les légumes s'appliquent généralement à tous. Outre la série spéciale consacrée aux garnitures de relevé, nous dirons que, pour plus de variété, une grande partie des hors-d'œuvre est applicable comme garniture, soit comme complément, soit comme garniture effective ; mais il convient de ne pas mêler trop les espèces : trois ou quatre suffisent, quand les garnitures sont trop copieuses ou difficiles à dresser autour des pièces, on les dresse dans une casserole d'argent pour les présenter aux convives.

Les sauces applicables aux relevés de poisson supportent sans inconvénients une certaine consistance, mais celles des relevés de viande doivent être plus légères et peu liées, sans préjudice cependant de leur succulence. D'ailleurs un grand nombre de relevés gras ne comportent que du jus clair.

Les relevés de boucherie ou de volaille se dressent sur plat ou sur appui, selon l'élégance qu'on veut leur donner.

Les différents genres de dressage qui leur sont applicables sont représentés par les dessins des planches ou expliqués dans les descriptions des formules. Les hâtelets garnis sont aussi représentés dans une planche spéciale et sur les pièces mêmes qui en sont ornées.

GARNITURES ET ORNEMENTS DE RELEVÉS.

455. — Hatelets garnis pour relevés. — Les hâtelets constituent à la fois la garniture et l'ornement des relevés; il convient cependant de dire qu'ils accompagnent les pièces, le plus souvent comme ornement que comme garniture effective. Nous dirons même que c'est en ce sens qu'on les interprète dans le monde habitué aux réserves tacites de la table. Ne pouvant représenter dans une seule planche toutes les variétés praticables, nous nous sommes bornés à produire les genres divers ayant un caractère particulier.

Le nº 10 est composé d'une quenelle pochée, de forme ovale et perlée avec de la farce crue à l'aide du cornet; elle est surmontée d'une petite coupe cannelée taillée sur un morceau de langue écarlate, s'appuyant sur une boule en truffe noire : la quenelle est aussi soutenue par une truffe ronde.

Le nº 11 représente un hâtelet à cygne traversant une petite croustade en pain frit, cannelée et en trois pièces; cette croustade est garnie de petites boules en truffes noires, maintenue en place avec de la farce et ornée avec des petites aiguillettes de filets de volaille et langue à l'écarlate.

Le nº 12 se compose de 2 quenelles, dont l'une a la forme d'un œuf : celle-ci est panée et frite; l'autre est ronde et aplatie, elle est pochée et décorée avec des détails de truffes. Ce décor s'applique à l'aide de blanc d'œuf; la quenelle supérieure se trouve soutenue et posée sur un gros champignon cannelé et cuit; les boules sont en truffes noires.

Le Nº 13. Hatelet a aigle. — Le hâtelet traverse une grosse truffe noire, au-dessous de laquelle est placée une belle crête blanche ou imitée en langue à l'écarlate, soutenue par 5 ronds en truffes et filets de volaille coupés au coupe-pâte et enfilés en les alternant; en dessous de ces ronds formant appui, se trouve un champignon cannelé en forme de bobèche.

Le Nº 14. Hatelet a ananas. — Composé d'un petit ris de veau bien blanc, paré et décoré avec de la farce et des détails de langue à l'écarlate. Au-dessus du ris de veau se trouve une boule de truffe, et sur celle-ci un rond de filet de volaille taillé au coupe-pâte; sur ce rond sont disposées en relief de petites tiges de langue écarlate : tous ces ornements sont soutenus à la base par un champignon cannelé et renversé.

Le Nº 15. Hatelet a flèche. — Composé avec une belle crête double de volaille et bien blanche, sous laquelle se trouve une grosse truffe ronde, et sous celle-ci une écrevisse cuite bien rouge.

Le Nº 16. Hatelet a épée. — Composé avec une petite coupe cannelée en navet, emplie avec des petits pois verts. Au-dessous de la coupe est placée une losange, également en navet historié, et dont le ventre, légèrement creusé, est masqué avec une légère couche d'épinards bien verts, cuits et passés au tamis; entre la coupe et la losange est disposé un bouton en carotte rouge; la losange s'appuie sur une boule en truffe noire.

Le Nº 17. Hatelet a couronne. — L'anneau formant le centre est en navet blanc et cannelé; il supporte un ornement en carotte et une boule de truffe aboutissant au-dessus de la couronne du hâtelet; l'anneau s'appuie sur une boule en carotte placée au-dessus d'un navet taillé en forme de bobèche renversée.

Le Nº 18. — Le hâtelet dans son ensemble représente un vase. Ce vase est en navet formé en plusieurs pièces, la bobèche seule est en carotte; le dessus du vase est entouré avec de petites boules en truffes et légumes appuyés sur de la purée de pommes de terre.

Le N° 19. — Ce hâtelet représente aussi un vase en navet à anses, historié et surmonté d'une petite carotte imitant un ananas. Ce vase peut être en plusieurs pièces et à 2 nuances; les anses sont rapportées.

Le N° 20. Hatelet a guirlande, est composé de 3 bobèches graduées et cannelées, s'appuyant sur un ovale taillé en forme de melon ; celui-ci est porté par une boule de truffe.

Le N° 21. Hatelet a poignard. — Il se compose de deux palmettes en navet taillées d'une égale forme, disposées en sens contraire et reliées sur le milieu par une boule en carotte, sur les côtés de laquelle sont appliquées deux demi-boules, une en navet et l'autre en truffe.

Le N° 22. Hatelet a trident. — Il est formé avec 5 anneaux en farce de dimensions différentes et formant ensemble une pyramide renversée. Ces anneaux sont panés et frits séparément; les fleurons disposés en dessus sont en feuilletage blanc.

Le N° 23. Hatelet a coquille. — Se compose d'une écrevisse cuite ayant les pattes piquées dans la queue et s'appuyant sur une quenelle pochée de forme méplate ; sous cette quenelle sont placés deux petits champignons accouplés; la truffe est posée sur un gros champignon cannelé et formant coupe.

Le N° 24. Hatelet a ancre. — Il est composé avec un éperlan pané et frit en anneau, s'appuyant sur un petit pain en farce pochée dans un moule à dariole et décoré avec des ronds de truffes minces et disposés en écailles; ce petit pain s'appuie sur une écrevisse cuite et bien rouge. Ce hâtelet est spécialement applicable aux relevés de poisson.

Les hâtelets n^os^ 25, 26, 27 se trouvent décrits au chapitre du froid.

456. — Petites coupes pour relevés. — Ces coupes se confectionnent en pain, en riz ou avec de gros navets; on les taille au couteau d'après le procédé des croustades (V. au chapitre des *Entrées chaudes*); on leur donne la forme ronde ou demi-ronde. Les coupes en pain, quand elles sont taillées, se colorent à la friture; celles en riz se servent de préférence dans leur état naturel, c'est-à-dire blanches; mais aussitôt qu'elles sont taillées, on les met à couvert dans une casserole afin de les garantir de l'action de l'air qui les déforme et les ternit. Les coupes en navets doivent être aussi blanches que possible; on doit les blanchir deux minutes à l'eau bouillante et les tenir dans l'eau fraîche jusqu'au moment de les dresser. Quelle que soit la forme de ces coupes et l'endroit où on les place, elles doivent être solidement fixées soit sur un fond, soit contre ou sur le relevé à l'aide de petits hâtelets. On emplit ordinairement ces coupes avec des garnitures dont la nuance tranche avec leur propre couleur. Cet ornement donne aux relevés une élégance particulière. Les dessins n^os^ 34, 35, 39 et 40 fournissent des exemples d'application.

457. — Bordures de plat. — Les bordures de plat sont également applicables aux relevés et aux entrées, mais plus spécialement à ces dernières; on fait des bordures en pâte à nouilles, en pâte anglaise et en croûtons de pain ou de mie. Ces genres différents sont résumés dans la planche 56 ; il nous était impossible de représenter toutes les variétés exécutables, car elles sont infinies ; nous nous sommes donc bornés à produire les genres spéciaux, en choisissant pour modèle les plus usités.

458. — Bordures en pain. — Le dessin portant le n° 247 représente une bordure en croûtons triangulaires taillés au couteau et évidés avec un tube à colonne. Ces croûtons sont frits au beurre clarifié ; ils doivent être d'une nuance égale et d'un beau blond ; on les dresse debout sur le bord de la cuvette du plat en les entrelaçant. Pour dresser cette bordure on doit placer le plat sur un réchaud et tremper les croûtons dans du repaire liquide pour les coller à mesure qu'on les dresse. Les dessins 248 et 249 peuvent être aussi exécutés en pain.

459. — Bordures en feuilletage a blanc. — Pour cuire le feuilletage à blanc, il faut de la pâte feuilletée à distance, qu'on abaisse très-mince ; on détaille la pâte, après qu'elle est bien séparée, avec un coupe-pâte en rapport avec le dessin qu'on veut former; on place ces détails sur une plaque farinée qu'on pousse ensuite à four très-doux, afin que la pâte cuise sans se colorer ; les dessins n^os^ 247, 249 peuvent être exécutés en feuilletage à blanc; on les colle autour du plat avec du repaire [1], d'après la méthode employée pour les croûtons en pain. Pour exécuter ces bordures en été, il est nécessaire de tenir la pâte bien au frais.

1. Le repaire se prépare avec de la farine et des blancs d'œuf qu'on délaye ensemble en lui donnant la consistance plus ou moins solide suivant l'emploi qu'on lui réserve; on peut toujours lui mélanger quelques parties de gomme adragante ou arabique en poudre.

460. — Bordures en pate anglaise. — La méthode pour préparer la pâte anglaise est décrite au chapitre des détrempes; cette pâte s'applique parfaitement aux bordures détachées; elle se maintient blanche et se rétrécit moins que les autres pâtes cuites. On doit laisser reposer la pâte avant de l'abaisser de l'épaisseur voulue; alors, on la laisse reposer encore quelques minutes pour la détailler avec des emporte-pièces ouvragés ou des coupe-pâte; quand ces ornements sont coupés, on les range avec soin sur des plaques farinées, et on les pousse au four très-doux pour les cuire sans les colorer; aussitôt saisis, sortez les plaques du four pour les tenir à l'étuve douce pendant quelques heures. Les dessins nos 247, 248, 250, 252 peuvent être exécutés en pâte anglaise; on colle les bordures sur plat à l'aide de repaire et en chauffant légèrement le dessous du plat.

461. — Bordures en pate a nouille. — La pâte à nouille pour bordure est décrite au chapitre des détrempes; avec 6 jaunes d'œuf on peut faire deux bordures. Quand la pâte est reposée, abaissez-la en bande étroite et proportionnée en longueur à la circonférence du plat; elle doit avoir 3 millim. d'épaisseur; coupez les deux côtés de la bande bien droits et divisez-la en deux parties sur sa longueur; chacune de ces deux parties doit former une bande de 3 centim. et demi de largeur; mettez une de ces bandes sous cloche et roulez l'autre sur elle-même en la serrant légèrement; puis, placez-la sur une double feuille de papier blanc et déroulez-la peu à peu pour la denteler dans le genre du dessin n° 246; à mesure qu'une partie de la bande est découpée, roulez-la de ce côté afin que l'action de l'air ne la sèche pas au point de la rendre cassante; mais le plus sûr moyen d'éviter ce danger, c'est d'opérer avec la plus grande célérité possible; aussitôt que la bande est entièrement découpée, poussez sur la lisière de la cuvette du plat, et à l'aide d'un cornet, un cordon de repaire sur lequel vous déroulez la bande debout et bien d'aplomb. Soudez-la aux deux extrémités et donnez-lui un peu d'évasement; placez le plat sur le fourneau et tenez-le jusqu'à ce que le repaire soit sec; alors, enlevez-le pour le tenir cloché jusqu'au dernier moment.

462. — Bordures en pate a dresser cuite. — Cette pâte est décrite au chapitre des détrempes. Abaissez-en une bande de la même longueur que la circonférence mesurée du plat, donnez-lui l'épaisseur de 5 millim. et la largeur de 4 centim.; si c'est pour un plat de relevé, en bande de 3 centim.; pour un plat d'entrée, coupez-la bien droite des deux côtés, roulez-la sur elle-même, puis poussez un cordon de repaire sur la lisière du plat sur lequel vous déroulez la bande debout; soudez les extrémités et donnez-lui un peu d'évasement avec les mains et faites fléchir le repaire en passant le fond du plat sur le fourneau; alors, pincez très-délicatement la partie supérieure avec un pince-pâte, et décorez l'extérieur de la bande avec des détails de la même pâte enlevés à l'emporte-pièce; dorez ensuite la bande dans son entier et faites-la sécher à l'étuve très-douce pendant 3 ou 4 heures. Ces bordures sont destinées aux entrées bourgeoises avec des éléments liquides ou à celles qui exigent d'être abondamment saucées. Voyez la planche des entrées bordées (56me).

463. — Bordures en métal. — Ce genre de bordures, quoique en dehors des attributions culinaires, n'en mérite pas moins d'être cité; car, dans certains cas, il est préférable à tous les autres. Ces bordures sont en argent ou en plaqué, d'une seule pièce; elles doivent s'adapter exactement aux plats. On ne les emploie que pour les plats d'entrées.

464. — Garniture d'œufs. — Les œufs se servent pour garniture de relevés pochés, frits, mollets, à la Villeroi, au miroir et coupés au coupe-pâte, farcis et en croquettes; ces différentes préparations sont décrites au chapitre des farinages et légumes.

465. — Garniture de York-pouding. — Mettez dans une terrine un demi-litre de farine, délayez-la avec 4 décil. de lait froid et 5 œufs entiers; ajoutez un grain de sel et 1 décil. de graisse fondue; masquez le fond d'un grand sautoir avec une couche de graisse fondue, que vous faites refroidir; quand elle est figée versez l'appareil dans le sautoir, en lui donnant un demi-centim. d'épaisseur; poussez alors le sautoir à four doux; au bout d'une demi-heure, retournez le pouding, poussez-le de nouveau au four, et cuisez-le encore une demi-heure, découpez-le ensuite en ronds, carrés ou losanges, et servez-les sur une assiette. Cette garniture se sert avec les rosbifs.

466. — Garniture de truffes noires. — Les truffes qu'on sert avec les relevés sont presque toujours entières et tournées; mais on les sert aussi sans être pelées et même divisées en quartiers; cela dépend de leur grosseur et de la nature des relevés qu'elles accompagnent. Les truffes entières et non pelées se cuisent à la mirepoix, d'après la méthode décrite au chapitre des légumes; celles tournées et coupées peuvent être simplement cuites dans la sauce même du relevé, ou avec du vin et un peu de glace bon fonds; il est bon d'observer que les truffes ne doivent pas trop cuire; il suffit qu'elles soient bien pénétrées par la chaleur.

Si les truffes qu'on emploie pour garnir les relevés n'étaient ni bien noires ni de parfaite qualité, ce qui arrive

bien souvent, on pourrait alors choisir les plus rondes pour les vider, après les avoir cuites, et les emplir avec un salpicon quelconque.

Les truffes pour hâtelets sont cuites avec leur peau; il n'est pas nécessaire qu'elles soient de première qualité, car elles ne sont pas destinées à être mangées; il suffit donc qu'elles soient grosses et de jolie forme.

467. — Garniture de truffes blanches. — Cette espèce, que le Piémont fournit d'excellente qualité, s'emploie peu pour garniture de relevé, car ces truffes ne se cuisent pas; mais on les sert souvent comme auxiliaires dans les ragoûts; en ce cas, on les lave à l'eau froide, on les essuie bien avec un linge, puis on les pare avec la pointe d'un couteau des taches ou points noirs visibles sur leur enveloppe; alors on les émince avec une râpe tranchante ou avec un couteau.

468. — Garniture de champignons comestibles. — Ces champignons sont d'une grande renommée dans la cuisine, puisqu'on peut les avoir en toutes saisons; il est regrettable qu'on ne les cultive pas partout avec autant de succès qu'à Paris, car les champignons se conservent peu dans leur état de fraîcheur; on ne peut donc les expédier qu'en conserve, et dans ces conditions ils ont déjà perdu beaucoup de qualités.

Les champignons pour garniture de relevé se servent pour ainsi dire presque toujours entiers, tournés ou cannelés, mais bien blancs; on les dresse par groupes ou en bouquets. La méthode pour les cuire est décrite au chapitre des légumes.

469. — Garniture d'oronges. — Il faut les choisir bien fraîches; on les sert farcies, d'après la méthode des champignons comestibles, ou aussi émincées ou sautées à l'huile ou au beurre, dans le genre des cèpes; en ce cas, on les sert à part.

470. — Garniture de cèpes. — Si les cèpes sont de grosseur moyenne et bien fermes, on peut les tourner et les cuire comme les champignons comestibles, et les dresser autour des relevés; on peut les servir émincés et sautés; on peut les couper en morceaux, s'ils sont très-gros, pour les paner à l'œuf et les faire frire au beurre au moment de servir.

471. — Garniture de petits pois. — On les sert le plus ordinairement cuits à l'anglaise et dressés sur un plat à part, avec un morceau de beurre dessus; mais on peut toujours les servir avec un peu de sauce, ou bien les cuire à la française.

472. — Garniture de haricots verts. — Les petits haricots se cuisent entiers, et on les sert à l'anglaise, sautés au beurre ou liés avec un peu de sauce. Les gros haricots peuvent être émincés, coupés sur leur travers ou même en losanges. On les cuit à l'eau.

473. — Garniture de concombres. — Le plus ordinairement on les sert farcis; mais on peut les parer en quartiers, les blanchir, les faire cuire ensuite avec du bouillon et beurre; les faire tomber à glace et les lier avec un peu de sauce.

474. — Garniture de coucoucelles. — On cuit les coucoucelles à l'eau salée, on les distribue ensuite en tronçons, si elles sont grosses; petites, on peut les parer en les laissant entières. On les fait sauter au beurre vivement, on les assaisonne et on les finit avec une cuillerée de velouté et une pincée de persil haché.

475. — Garniture de choux de Bruxelles. — On les sert le plus ordinairement cuits à l'eau et sautés au beurre pour les dresser en bouquets.

476. — Garniture de céleri. — Les pieds de céleri cuits d'après la méthode décrite au chapitre des légumes se dressent autour des pièces glacées ou saucées : les racines de céleri se servent en purée ou glacées en quartiers; on peut aussi les glacer à la Villeroi, les paner et les faire frire.

477. — Garniture de choux-raves. — Les choux-raves se servent entiers, divisés en quartiers ou taillés en boule à la cuiller, puis blanchis, cuits au bouillon et beurre, glacés ou saucés.

478. — Garniture de carottes. — On sert les carottes nouvelles entières blanchies et glacées, c'est ce qu'on appelle les nivernaises; quand elles sont grosses, on peut les tailler rondes à la cuiller pour les faire glacer; on sert également les grosses carottes coupées en lames épaisses ou en tronçons pour les braiser; ces différentes préparations sont décrites au chapitre des légumes.

479. — Garniture d'asperges. — Les petits botillons d'asperges vertes conviennent pour les garnitures de relevés; quand elles sont épluchées on les blanchit, puis on les forme en petites bottes en les maintenant avec des anneaux en carottes légèrement blanchis; les pointes des grosses asperges se servent aussi saucées au velouté ou à la crème.

480. — Garniture d'oignons. — Les gros oignons blancs peuvent être vidés, farcis et glacés : les petits se font simplement glacer pour les servir en bouquets autour des pièces, d'après la méthode décrite au chapitre des légumes.

481. — Garniture d'artichauts. — Les petits artichauts du Midi, tendres, peuvent être servis frits en quartiers. Des gros artichauts on sert les fonds entiers et sans feuilles, ou coupés en quartiers avec une partie des feuilles. On peut aussi les émincer, les fariner et les faire frire.

482. — Garniture de marrons. — On sert la purée de marrons aussi bien avec les relevés qu'avec les entrées, mais elle s'applique cependant plus communément à ces dernières. Les gros marrons bien entiers et glacés conviennent mieux aux relevés.

483. — Garniture de pommes de terre. — Les pommes de terre tournées à cru de forme ronde et bouillies à l'eau de sel, sont pour ainsi dire obligatoires aux relevés de poissons; pour les relevés gras on les sert en purée, à la duchesse, en croquettes, tournées en petites boules ou en olives et frites au beurre, etc. Ces diverses préparations sont décrites au chapitre des légumes.

484. — Garniture de pommes de terre a la Dauphine. — Préparez une purée de pommes de terre, mettez-la dans une casserole, assaisonnez avec sel, muscade et pointe de sucre, puis incorporez-lui peu à peu le tiers de son volume de pâte à choux finie. Prenez ensuite l'appareil par petites parties de la grosseur d'une petite noix, que vous roulez sur la table farinée, pour les plonger à la friture chaude. Quand elles sont de belle couleur, égouttez-les sur un linge et dressez le buisson sur plat.

485. — Garniture de tomates. — On les sert ordinairement farcies au gras ou à la provençale; on peut les servir aussi au gratin; dans ce dernier cas, on les sert à part.

486. — Garniture de laitues. — On sert avec les relevés des laitues simples ou farcies, mais toujours glacées.

487. — Garniture d'aubergines. — On les sert farcies, frites farcies ou au gratin; dans ce dernier cas, elles sont servies à part.

488. — Garniture de choux. — Les choux verts, blancs ou frisés se servent braisés par quartiers et glacés; on peut aussi les servir farcis en forme de petits pains et glacés. On peut encore servir des choux blancs en bondons : quand ils sont braisés, on retire toutes les parties dures; on égoutte bien les choux dans une passoire, on les étale ensuite sur la limite d'une serviette, et on roule celle-ci de l'épaisseur d'un gros boudin en serrant le linge aussi bien que possible; on laisse refroidir les choux dans ces conditions, puis on déroule la serviette, on coupe transversalement le boudin en parties égales qu'on chauffe à la bouche du four en les glaçant.

489. — Garniture de choucroute. — On choisit la choucroute fine, transparente et sans mauvaise odeur; on la marque dans une casserole sans la laver avec de la graisse d'oie ou du bon dégraissis de volaille; on la mouille à hauteur avec un bon verre de vin blanc et du bouillon, on lui additionne un morceau de petit lard fumé, blanchi et paré, ainsi qu'un petit saucisson ou cervelas; ajoutez un bouquet de persil garni; cuisez pendant 6 à 7 heures à feu bien modéré ou dans le four; quand elle est cuite, le fonds doit être réduit; alors égouttez la graisse, liez la choucroute avec un peu de sauce en lui additionnant quelques cuillerées de bon vin blanc ou Madère; dressez-la avec le petit lard coupé en carrés minces.

490. — Garniture de choux-fleurs et brocolis. — Les choux-fleurs se servent autour des pièces en bouquets au naturel ou à la Villeroy; les brocolis peuvent être également servis au naturel ou sautés au beurre.

491. — Garniture de crêtes et rognons. — On choisit les crêtes fraîches et tendres, on les plonge à l'eau chaude par petite quantité, après leur avoir écourté les pointes et paré la base; on les sort aussitôt que la première épiderme se détache sous la pression des doigts, on les frotte vivement avec un linge pour retirer les pellicules. Quand

elles sont bien propres, on les fait dégorger à grande eau légèrement tiède jusqu'à ce qu'elles soient tout à fait blanches; alors on les égoutte et on les marque dans un blanc, auquel on additionne un bon morceau de beurre et quelque jus de citron. On les cuit à feu modéré, couvertes avec de larges bardes de lard; cuisez-les très-peu si elles sont destinées pour hâtelet. Quand on les sert pour garniture, on les dresse en bouquet, en les laissant dans leur état naturel ou en les sauçant légèrement; on peut aussi servir pour garniture des crêtes à la Villeroi.

Les rognons de coq se font à peine raffermir à l'eau bouillante ; on les dresse aussi en bouquet pour les servir au naturel ou saucés.

492. — Garniture d'ailerons de volaille. — On sert des ailerons de dindes et de poulardes, mais ces derniers sont préférables; on les flambe pour les désosser à moitié, on les farcit alors ou on replie simplement les peaux en dedans, pour les blanchir et les cuire dans un fonds blanc. On sert les ailerons légèrement saucés au velouté ou à la Villeroi.

493. — Garniture de filets mignons de volaille. — On les pare en leur retirant le nerf intérieur sans les déchirer; on les sert le plus souvent bigarrés ou sablés. Pour les bigarrer, on les bat légèrement avec le manche d'un couteau, puis on leur fait transversalement des petites incisions à distance d'un centim., dans lesquelles on introduit des demi-ronds de truffes coupés à la colonne et qu'on laisse sortir à moitié en forme d'écaille; ces filets se font pocher au beurre. Pour sabler les filets, il faut, après les avoir parés, humecter avec du blanc d'œuf le côté qu'on veut sabler et l'appuyer sur des truffes hachées, de manière à le couvrir d'une couche égale; alors on les fait pocher au beurre. On les sert aussi en anneaux, panés, au naturel ou à la Villeroi.

494. — Garniture de cervelles. — Les cervelles de veau et d'agneau sont celles que l'on emploie le plus ordinairement comme garniture. Il faut les limoner, c'est-à-dire leur retirer l'épiderme, les faire blanchir sans ébullition, les rafraîchir, pour les cuire ensuite à l'eau salée et légèrement acidulée, à laquelle vous mêlez quelques légumes émincés; quand elles sont cuites, on les divise en deux et on partage chaque moitié pour les assaisonner, les fariner, les paner et les faire frire. On peut également les couper en grosses escalopes, après les avoir limonées seulement, les assaisonner, les fariner et les paner pour les faire frire au beurre. Les cervelles d'agneau doivent être limonées et cuites comme les premières. On peut les servir à blanc, entières et légèrement saucées; on les sert également frites à la Milanaise, comme les cervelles de veau.

495. — Garniture d'amourettes. — On emploie les amourettes de veau ou de bœuf. Il faut d'abord les limoner, leur retirer les peaux et les faire blanchir sans ébullition ; on les cuit ensuite à l'eau acidulée avec quelques légumes émincés dedans; quand elles sont cuites, on les coupe en tronçons réguliers. On peut les servir au naturel ou frites.

496. — Garniture de quenelles. — Le plus communément on moule les quenelles à la cuiller pour les dresser autour des relevés en groupes ou en couronne; on peut les saucer, mais souvent on les pane pour les faire frire.

On décore quelquefois les grosses quenelles; alors il convient de les mouler sur du papier en leur donnant la forme voulue. Mais, avant d'appliquer le décor, il faut les humecter avec du blanc d'œuf; on les poche sur le papier.

497. — Garniture d'huîtres. — Choisissez-les fraîches, ouvrez-les, détachez-les de la coquille pour les ranger à mesure, avec leur eau, dans une casserole; mêlez-leur quelques parties de vin blanc, placez la casserole sur feu, et, au moment où l'ébullition se prononce, retirez-la. Alors enlevez les huîtres à l'écumoire pour les égoutter sur un linge, les parer de leurs barbes, les essuyer et les placer à mesure dans une casserole pour les mêler ensuite aux ragoûts. On sert également les huîtres pour garniture, frites à la Villeroi. La cuisson des huîtres doit toujours être conservée et tirée à clair; on l'additionne aux sauces.

498. — Garniture de moules. — Il faut choisir les moules bien fraîches, les laver à plusieurs eaux et les parer en leur retirant les parties barbues adhérentes aux coquilles, mais correspondant à l'intérieur; placez-les dans une casserole, mouillez-les avec quelques parties de vin blanc et placez-les sur feu vif, en les sautant jusqu'à ce qu'elles soient toutes ouvertes. Alors versez-les sur un tamis, au-dessous duquel est disposée une terrine pour recueillir la cuisson ; quand elles sont bien égouttées, retirez-les des coquilles pour les ranger dans une casserole. Les moules blanchies qu'on emploie dans les ragoûts ne doivent plus cuire; cependant on peut les préparer à la Villeroi.

499. — Garniture de ris d'agneau et de veau. — On blanchit les ris pour les poêler après les avoir cloutés ou piqués. On peut, quand ils sont blanchis, les couper en deux, les paner et les frire au beurre.

500. — Garniture de pieds. — Les pieds d'agneau et de mouton se servent le plus ordinairement frits; ceux de porc se servent panés, aux truffes ou en crépinettes.

501. — Garniture de saucisses. — Les saucisses se servent le plus souvent à la chipolata; si on cuit des saucisses longues, on les divise en tronçons et on leur retire la peau avant de les servir : on sert aussi des saucisses plates de petite forme, grillées ou cuites au beurre.

502. — Garniture de foies de lottes. — Après leur avoir retiré le fiel, on les fait dégorger pour les blanchir ensuite à l'eau chaude et très-acidulée jusqu'à ce qu'ils soient raffermis. On les sert escalopés ou divisés en deux parties, suivant leur grosseur.

503. — Garniture de laitances. — On sert les laitances de carpes, de maquereaux et de harengs. On les fait blanchir à l'eau salée et acidulée pour les dresser en groupes, ou les mêler aux autres garnitures. On peut les frire ou les servir en petites caisses.

504. — Garniture d'écrevisses. — On sert quelquefois les écrevisses cuites au court-bouillon en leur retirant simplement les petites pattes, mais il est préférable de retirer les coquilles des queues quand elles sont cuites.

On peut encore servir des écrevisses entières après leur avoir masqué la carapace avec un peu de farce crue à quenelles, sur laquelle on place un filet mignon de volaille cru et bigarré aux truffes, ou coudre le filet avec du lard pour le faire pocher à la bouche du four.

Les queues d'écrevisses cuites, épluchées et parées, se dressent en groupes ou se mélangent aux ragoûts; on en fait aussi des petits pâtés, des caisses et des coquilles.

505. — Garniture de carottes a la Nivernaise. — Les petites carottes nouvelles, parées entières et d'une égale grosseur, blanchies et tombées à glace avec un peu de bouillon, beurre et sucre, constituent la nivernaise.

506. — Garniture a la Paysanne. — Grosses carottes coupées en lames uniformes de l'épaisseur de 2 centim. blanchies et braisées ; concombres farcis en tronçons, petites saucisses grillées et coupées en tronçons. Ces garnitures sont dressées en groupes et arrosées avec une sauce tomate très-claire.

507. — Garniture a la Chipolata. — Petites saucisses chipolata, petits oignons, marrons et champignons entiers.

Les saucisses sont cuites et divisées, les petits oignons sont blanchis et glacés, les champignons tournés et cuits au beurre et citron, les marrons se sautent au beurre pour les faire ouvrir, les éplucher et les faire tomber à glace avec du bouillon; tous ces éléments sont rangés par groupes distincts autour du relevé et saucés avec une espagnole au Madère. — Cette garniture peut être appliquée aux entrées chaudes; en ce cas, on la mêle dans un sautoir pour la saucer.

508. — Garniture a la Toulouse. — Escalopes de foie gras; truffes et champignons entiers; crêtes et ris d'agneau. — Les escalopes de foie gras sont coupées sur un foie cuit au moment ou refroidi; on les pare bien rondes et uniformes et on les tient au chaud dans un petit sautoir; les truffes sont tournées rondes, à cru, et cuites au moment avec un peu de vin et glace ; les champignons sont tournés et cuits au beurre et jus de citron; les crêtes sont parées, dégorgées, blanchies et cuites bien blanches; les rognons sont simplement pochés et les ris d'agneau poêlés. Toutes ces garnitures sont dressées par groupes autour des pièces; les foies sont légèrement glacés; les crêtes, champignons, rognons et ris d'agneau sont saucés au velouté; les truffes sont glacées.

509. — Garniture a la Macédoine. — Les macédoines se composent de toutes les sortes de légumes frais et tendres dont on dispose, tels que : carottes, navets, concombres, fonds d'artichauts, choux-raves, petits pois, fèves, haricots verts, pointes d'asperges vertes et blanches, flageolets, choux de Bruxelles, choux-fleurs et brocolis.

Il n'est pas nécessaire d'employer tous ces légumes à la fois; il faut choisir les meilleures espèces en variant les nuances. Les principales sont les petits pois, haricots verts, choux de Bruxelles, carottes nouvelles, pointes d'asperges, concombres et flageolets.

Les pointes d'asperges se coupent de 2 centim. de long; les haricots verts se coupent en losanges ou en ronds avec le tube à colonne ; les petites carottes se laissent entières; les grosses, on les coupe à la cuiller pour les obtenir en boules ou cannelées; les concombres, navets, choux-raves, céléri et fonds d'artichauts se coupent en petites gousses, à la cuiller ou avec un tube à colonne.

Tous ces légumes sont cuits ou blanchis séparément suivant leur nature et d'après la méthode décrite à chaque espèce au chapitre des garnitures simples, on les mêle ensuite dans un sautoir pour les lier avec un peu de bonne béchamel réduite avec un peu de glace ou simplement avec du beurre, en leur mêlant une pointe de sucre.

510. — Garniture a la Jardinière. — Les carottes, navets, choux-raves, racines de céleri, concombres, choux verts et blancs, choux de Bruxelles, choux-fleurs, brocolis, oignons, haricots verts, flageolets et petits pois sont admis dans la composition de cette garnitures ; mais il ne convient pas de multiplier trop les espèces; on choisit les plus distinguées de la saison, en ayant soin de varier les nuances. Les choux-fleurs et brocolis sont parés en gros bouquets et cuits à l'eau salée ; les petits choux de Bruxelles sont blanchis à l'eau et sautés au beurre ; les haricots verts sont émincés, cuits bien verts et sautés au beurre ; les choux verts ou blancs sont blanchis, parés en bouquets et braisés : ils peuvent être farcis ; les carottes, navets, choux-raves, racines de céleri et concombres sont parés en gousses rondes ou en boules à la cuiller, on les blanchit à fond pour les glacer ; les oignons, s'ils sont petits, sont blanchis et glacés avec du bouillon, du beurre et une pointe de sucre; s'ils sont gros, on peut les farcir et les glacer de même. Ces légumes doivent autant que possible être blanchis, sautés ou glacés au moment ; on les dresse, sans les mêler, en groupes autour des pièces.

511. — Garniture a la Flamande. — Lard fumé, blanchi et cuit, choux braisés en bouquets, grosses carottes et navets tournés en poires blanchis, glacés ou braisés; on dresse cette garniture en couronne autour des relevés, en alternant les choux, le lard, les carottes et les navets. On peut dresser cette garniture dans une casserole en argent et la servir séparément.

512. — Garniture a la Claremont. — Petites tiges de choux-fleurs et brocolis cuits à l'eau ; pommes de terre tournées rondes, cuites à l'eau et sautées au beurre quelques minutes seulement, et finies avec du persil haché. Quand cette garniture s'applique aux relevés de poisson, on peut lui additionner quelques bouquets d'écrevisses ayant les queues épluchées.

513. — Garniture a la Provençale. — Cette garniture se compose de tomates et champignons farcis qu'on dresse en groupes séparés. On sert à part une sauce Madère.

514. — Garniture Régence. — Grosses quenelles décorées aux truffes; queues d'écrevisses parées ; truffes et champignons entiers ; olives tournées. Ces garnitures se dressent par groupes autour des relevés en divisant les nuances ; on sauce les olives et les champignons avec une sauce Régence et on glace les truffes.

515. — Garniture a la Matelote. — Laitances de carpes, queues d'écrevisses, petits oignons glacés et champignons entiers. Dressez ces garnitures et saucez les laitances et les champignons avec une sauce matelote.

516. — Garniture a la Fermière. — Choux braisés en petits bouquets, laitues braisées, carottes tournées, blanchies et cuites au bouillon ; pommes de terre tournées rondes et cuites au beurre. Dressez ces garnitures par groupes en alternant les nuances.

517. — Garniture a l'Amirale. — Moules frites à la Villeroi et queues d'écrevisses ou de crevettes. Ces garnitures sont dressées en bouquets, deux de chaque côté.

518. — Garniture a la Godard. — Grosses quenelles décorées aux truffes, petits ris de veau piqués et glacés, truffes et champignons entiers, grosses crêtes. Ces garnitures se dressent en groupes autour des pièces ; les quenelles et les champignons sont légèrement saucés ; les truffes et les ris de veau sont glacés.

519. — Garniture a la Sarde. — Riz à la Piémontaise en petits moules, escalopes de queues de langoustes; fonds d'artichauts émincés et frits, tomates farcies. Ces garnitures se dressent par groupes autour des relevés.

520. — Garniture a la Chambord. — Laitances à la Villeroi, petites quenelles à la cuiller, écrevisses avec les queues épluchées, truffes et champignons entiers. Ces garnitures se dressent en groupes séparés par une écrevisse ayant la queue épluchée; les champignons et les quenelles sont légèrement masqués avec une sauce génevoise claire.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE TROISIÈME.

Hâtelets garnis pour chaud et pour froid.


10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27

521. — Garniture a la Providence. — Petites truffes entières et tournées, têtes de champignons, escalopes de foie gras coupées à froid en ronds, petites quenelles, olives tournées. Toutes ces garnitures se mêlent dans un sautoir pour les saucer avec une sauce Madère. Cette garniture est aussi applicable aux entrées chaudes.

522. — Garniture a l'Andalouse. — Laitues et choux braisés, saucisses d'Espagne (chorisos) cuites avec les choux et coupées en épaisses tranches; pois chiches (garbancos), noix de jambon coupées en tranches. Les laitances, les choux et les pois sont dressés par groupes; le saucisson et le jambon aux deux bouts du plat.

523. — Garniture a la Lyonnaise. — Marrons tombés à glace avec du consommé, oignons farcis, quartiers d'artichauts cuits à la lyonnaise, cervelas en tranches. Ces garnitures se dressent par groupes, les artichauts seuls sont masqués avec leur fonds de cuisson lié avec un peu de glace.

524. — Garniture a la Maréchale. — Truffes émincées et sautées à l'italienne, quenelles de volaille à la cuiller, crêtes de poulets bien blanches. Ces garnitures se dressent par groupes en alternant les nuances; les quenelles sont saucées au velouté.

525. — Garniture a la Marinière. — Moules blanchies et parées, petites quenelles de poisson au cayenne, queues d'écrevisses ou de crevettes. Ces garnitures se mêlent ensemble dans un sautoir, on les sauce avec du velouté réduit avec un peu de cuisson des moules et beurré au moment. Cette garniture est applicable aux entrées.

526. — Garniture Tortue. — Cervelles ou amourettes cuites, truffes et champignons entiers, escalopes de palais de bœuf en ronds, quenelles à la cuiller. Ces garnitures sont mêlées ensemble dans un sautoir, excepté les cervelles qu'on dresse après en dessus; on les sauce avec une sauce tortue. Cette garniture est applicable aux entrées chaudes.

527. — Garniture Normande. — Quenelles de poisson moulées à la cuiller, huîtres et moules blanchies, champignons en lames épaisses, queues d'écrevisses entières, ou queues de petits homards émincées; ces garnitures sont mêlées dans un sautoir et saucées avec une normande. — Cette garniture est aussi applicable aux entrées chaudes.

528. — Garniture a la Castillane. — Coupez en tranches 2 queues de langoustes cuites et encore chaudes, rangez-les dans un sautoir avec 5 à 6 grosses truffes coupées en lames; saucez largement ces garnitures avec du velouté réduit avec de la cuisson d'huîtres et fini avec un beurre de Valence. — Cette garniture est aussi applicable aux entrées chaudes.

529. — Garniture a la Sémillante. — Quenelles de poisson décorées aux truffes, escalopes de foies de lottes, écrevisses bigarrées, œufs frits, têtes de champignons entières; ces garnitures sont dressées par groupes qu'on sépare avec une écrevisse. Les quenelles en foies de lottes sont saucées à la matelote.

530. — Garniture a la Commodore. — Petites timbales de farce aux écrevisses, quenelles au beurre d'écrevisses et cayenne, grosses truffes entières, moules à la Villeroi. Ces garnitures se dressent par groupes; les timbales et les quenelles peuvent être saucées à la matelote.

531. — Garniture a la Radzewil. — Cervelles de veau cuites et divisées en parties de la grosseur d'une noix, foies de lottes escalopés, truffes coupées en lames, têtes de champignons fendues en deux, cornichons verts tournés en boules, petites quenelles au beurre d'écrevisses. Ces garnitures sont mêlées dans un sautoir et saucées à la génevoise. Cette garniture est aussi applicable aux entrées chaudes.

532. — Garniture a la Chivry. — Cette garniture se compose de petites bouchées garnies d'huîtres, de moules à la Villeroi, de croquettes de pommes de terre, de grosses crevettes avec les queues épluchées. Ces garnitures se dressent par groupes.

533. — Garniture a la Camérani. — On cuit de la bonne choucroute, on l'égoutte pour la placer dans un sautoir; lui mêler un verre de Madère, quelques truffes crues coupées en Montglas et un peu de bonne glace; on donne 7 à 8 minutes d'ébullition en tournant à la cuiller, afin que la choucroute ne brûle pas. On sert cette garniture autour du relevé ou dans une casserole d'argent.

534. — Garniture a la Périgord. — Cette garniture se compose uniquement de truffes crues entières et

tournées, qu'on cuit au moment, à feu vif et à casserole couverte pendant 10 minutes, après les avoir mouillées avec un verre de Madère et autant de bon fonds, garnies avec un bouquet d'aromates et une tranche de jambon cru; quand les truffes sont cuites, le mouillement doit être réduit à peu près à glace; cette garniture se dresse autour des pièces ou dans une casserole d'argent.

535. — Garniture a l'Impériale. — Petites truffes tournées entières, escalopes de foie gras, têtes de champignons cannelées, ragoût de crêtes et rognons, quenelles de volaille à la cuiller. Cette garniture se dresse par groupes. Les quenelles et foie gras peuvent être saucés à la Toulouse.

536. — Garniture de macaroni. — Les différentes préparations de macaroni décrites aux articles nos 167, 168, 169, 170, etc., sont applicables aux garnitures de relevé; on peut les laisser entiers ou les couper, aussitôt blanchis, de la longueur de 2 à 4 centim. On dresse cette garniture autour des pièces ou dans une casserole d'argent.

537. — Garniture de nouilles. — Les nouilles pour garniture peuvent être coupées en filets, en ronds à la colonne ou en losanges. Dans tous les cas on les blanchit à l'eau salée pour les égoutter; ensuite les placer dans un sautoir et les finir avec beurre, parmesan râpé, pointe de muscade et quelques cuillerées à bouche de sauce béchamel ou velouté. On opère le mélange en agitant le sautoir. Cette garniture se sert autour des pièces ou à part.

538. — Garniture de poulainte. — La cuisson de la poulainte est décrite à l'article n° 178. Quand elle est finie et assaisonnée, on emplit avec elle des petits moules à dariole humectés au pinceau avec de la glace liquide; quand les moules sont pleins, on laisse raffermir l'appareil pendant 5 à 6 minutes, puis on renverse les petits moules pour les dresser autour des pièces. On peut dresser la poulainte dans une casserole d'argent en la prenant à la cuiller, et la dressant par couches alternées avec du parmesan, beurre et glace fondue, ou simplement du bon fonds.

539. — Garniture de riz au gras. — Triez, lavez et faites blanchir 500 gr. de riz; 7 à 8 minutes d'ébullition suffisent, mais il faut avoir soin de le remuer de temps en temps avec une cuiller; égouttez-le ensuite sur un tamis, rafraîchissez-le, laissez-le bien égoutter et versez-le dans une casserole; mouillez-le deux fois sa hauteur avec du bouillon un peu gras, couvrez la casserole et faites-le partir; 7 à 8 minutes après retirez-le sur feu modéré ou à la bouche du four; au bout de 20 minutes le riz doit être cuit et à sec, alors retirez-le du feu et incorporez-lui à la cuiller et peu à peu 3 à 400 gr. de beurre distribué en petites parties; quand le riz est lié, finissez-le avec une pointe de muscade et dressez-le aussitôt autour du relevé en le prenant à la cuiller. On peut servir du riz à part dans une casserole d'argent; on peut le mouler en bordure ovale ou ronde, on peut aussi le mouler dans des petits moules à dariole beurrés.

540. — Garniture de riz a la Turque. — Préparez d'abord un petit bouillon avec du mouton et de la volaille; assaisonnez-le avec sel, clous de girofle, grains de poivre et un bouquet de persil garni d'aromates. Une demi-heure avant de servir, mettez 500 gr. de bon riz dans une casserole et mouillez-le trois fois sa hauteur avec le bouillon préparé, passé à la serviette et bouillant; couvrez la casserole et faites-la partir en ébullition sur feu ardent; au bout de 10 à 12 minutes le mouillement doit être à peu près absorbé; retirez alors la casserole sur feu modéré, et quand le riz est à sec, arrosez-le avec 250 gr. de beurre fondu, épuré et cuit à la noisette, mais sans être noir; cela fait, fermez hermétiquement la casserole et poussez-la à la bouche du four modéré, ou simplement sur des cendres chaudes; au bout d'un quart d'heure retirez la casserole du feu et faites tomber le riz dans un plat, à l'aide d'une fourchette pour le dresser en pyramide et le servir à part. Le riz doit être bien cuit, les grains entiers et bien détachés les uns des autres. Cette garniture est applicable aux entrées chaudes.

541. — Garniture de riz a la Persane. — Choisissez un kilog. de bon riz, faites-le trier avec soin pour en retirer tous les grains brisés; lavez-le à l'eau froide sans le frotter, mettez-le dans une casserole avec de l'eau bouillante et en abondance, additionnez-lui le jus de 5 à 6 citrons et un peu de sel; couvrez la casserole, faites-la partir en ébullition, et aussitôt que le riz ne craque plus sous la dent versez-le sur un grand tamis; quand il est bien égoutté, faites-le tomber dans une casserole que le riz doit à peu près remplir; arrosez-le alors avec 4 à 500 gr. de beurre fondu épuré et bien chauffé, sans cependant lui faire prendre couleur; cela fait, couvrez-le avec un petit linge humide, fermez hermétiquement la casserole avec son couvercle, et poussez-la aussitôt à la bouche du four modéré; au bout de 25 à 30 minutes le riz doit être à point; découvrez la casserole, retirez le linge et enlevez avec une cuiller la première couche de riz, puis avec une fourchette faites tomber le restant peu à peu sur plat, sans prendre les parties attachées aux parois et en les dressant en pyramide. On sert ce riz dans un plat à part. Cette garniture est aussi applicable aux entrées chaudes.

542. — Garniture de riz a l'Indienne. — Triez et lavez 500 gr. de riz avec les grains aussi entiers que possible, mettez-le dans une casserole et mouillez-le avec de l'eau froide quatre fois sa hauteur ; ajoutez un peu de sel et un morceau de beurre, et faites-le partir en ébullition ; au bout de 10 minutes fermez hermétiquement la casserole et poussez-la à la bouche du four modéré ; au bout de 20 minutes le riz doit être à sec et cuit à point; alors retirez la partie supérieure et faites-le tomber dans une autre casserole à l'aide d'une fourchette ; arrosez-le avec du beurre fondu, couvrez la casserole et tenez-la encore 5 minutes à la bouche du four, dressez ensuite le riz en pyramide dans une casserole d'argent en le faisant tomber avec une fourchette. Cette garniture est aussi applicable aux entrées chaudes.

543. — Garniture de riz a la Milanaise. — Hachez un oignon et faites-le revenir au beurre; quand il est de couleur blonde, additionnez-lui 500 gr. de riz, quelques tranches de jambon cru et une saucisse au safran à la milanaise; mouillez-le ensuite à couvert avec du bouillon, faites-le partir en ébullition et tournez-le à la cuiller jusqu'à ce que le bouillon soit réduit, alors mouillez-le de nouveau avec un peu de bouillon que vous faites encore réduire en tournant le riz à la cuiller; continuez ainsi l'addition du bouillon jusqu'à ce que le riz soit cuit à point; alors retirez-le du feu, enlevez le jambon et la saucisse, incorporez-lui 200 gr. de beurre et quelques poignées de parmesan râpé, versez-le dans un plat ou casserole d'argent et arrosez-le avec un peu de beurre cuit à la noisette, ainsi qu'avec un peu de glace fondue. Cette garniture est aussi applicable aux entrées chaudes.

544. — Garniture de rizot aux truffes blanches. — Préparez un rizot à la piémontaise tel qu'il est décrit à l'article n° 179, quand il est fini, dressez-le dans un plat ou une casserole d'argent, et étalez dessus une couche de truffes blanches émincées fin, arrosez-les avec un peu de glace et servez aussitôt. Les truffes blanches sont d'un arome si délicat, qu'elles ne peuvent subir aucune cuisson. Si on voulait dresser ce riz en bordure, il faudrait couper les truffes en petits dés et les mêler au riz.

545. — Garniture de riz a la Portugaise. — Cuisez le riz comme il est dit plus haut; quand il est à point, mêlez-lui une cuillerée de poudre de kari délayée, finissez-le avec un bon morceau de beurre et incorporez-lui un salpicon de maigre de jambon cuit et bien rouge.

546. — Garniture de riz a la Valenciennes. — Triez avec soin et lavez 500 gr. de riz, versez-le sur un tamis et laissez-le bien égoutter ; hachez un oignon et faites-le revenir à l'huile ou au beurre ; aussitôt qu'il est de couleur blonde, versez le riz dans la casserole, passez-le 2 minutes et mouillez-le à peu près trois fois sa hauteur avec du bouillon un peu gras, additionnez-lui un bouquet garni, une douzaine de petites saucisses chipolata ; assaisonnez avec une cuillerée de poivre rouge d'Espagne, faites-le partir en ébullition ; au bout de 5 à 6 minutes, couvrez hermétiquement la casserole et retirez-la sur feu modéré ou à la bouche du four; au bout de 20 minutes, retirez la casserole du feu et incorporez au riz 250 gr. de beurre distribué en petites parties, ainsi qu'une garniture composée avec des fonds d'artichauts et champignons cuits parés en quartiers, en groupes ou en brunoise ; finissez-le avec 2 ou 3 cuillerées de jambon cuit coupé en dés; cela fait, couvrez la casserole et tenez-la hors du feu pendant 7 à 8 minutes ; servez ensuite la garniture autour du relevé ou séparément. On peut préparer cette garniture en maigre en supprimant le bouillon gras qu'on remplace par du bouillon de poisson ; les saucisses se remplacent par de petits tronçons d'anguille, et le jambon par une garniture de moules et huîtres blanchies qu'on additionne au dernier moment. Cette garniture s'applique aussi aux entrées chaudes.

547. — SAUMON DÉPECÉ A L'EAU DE SEL, SAUCE AUX HUITRES.

Habillage du Saumon : On écaille le saumon des deux côtés, on coupe les nageoires, on lui retire les ouïes, et on le vide par cette ouverture, si cela se peut ; dans le cas contraire, on lui fait une incision au ventre aussi courte que possible. Les saumons destinés à être dépecés peuvent ne pas être vidés ; on retire les intestins quand il est coupé.

Choisissez un moyen saumon bien frais, écaillez-le sans le vider, coupez la tête au-dessus des ouïes, et distribuez-le en tranches d'une égale épaisseur, videz-les, et laissez-les pour les placer ensuite dans une terrine avec 2 ou 3 poignées de sel fin, et les laisser macérer pendant 25 minutes ; le saumon étant très-frais, on peut l'habiller et le couper au moment de le cuire sans le faire macérer au sel.

Emplissez aux trois quarts, avec de l'eau chaude, une poissonnière proportionnée, salez-la fortement, et faites-la partir en ébullition ; rangez les tranches de saumon sur la grille de la poissonnière, et plongez celle-ci dedans ; laissez reprendre le bouillonnement au liquide, et retirez aussitôt la poissonnière sur l'angle du fourneau afin que l'eau con-

serve son même degré de chaleur, mais sans bouillir; au bout de 15 à 18 minutes, égouttez le poisson, et dressez-le sur serviette en le reformant à peu près; si on veut servir la tête, celle-ci doit être cuite à part; entourez le poisson avec quelques bouquets de feuilles de persil, et servez une sauce aux huîtres à part, ainsi que des pommes de terre à l'anglaise.

548. — SAUMON ENTIER, SAUCE COLBERT.

Quand le saumon est habillé, bridez-lui la tête avec quelques bouts de ficelle; faites-lui quelques incisions sur le dos, et placez-le dans la poissonnière; semez dessus quelques poignées de sel, ajoutez quelques carottes, oignons, ainsi qu'un fort bouquet de persil; mouillez-le à couvert avec de l'eau froide, un décil. de vinaigre et une bouteille de vin blanc; couvrez la poissonnière, et placez-la sur feu pour amener graduellement le liquide à l'ébullition; mais aussitôt qu'elle est développée, retirez-la sur feu plus modéré afin que le liquide se maintienne toujours au même degré sans bouillir. Pour un saumon de 8 livres, il faut une heure de cuisson; les plus gros exigent jusqu'à deux heures à compter du moment de l'ébullition; dans tous les cas, il convient de calculer le temps nécessaire à la cuisson du poisson, afin que celle-ci concorde à l'heure du service. Les poissons cuits d'avance perdent beaucoup de leurs qualités. Quand le saumon est cuit, égouttez-le pour le glisser sur un plat couvert d'une serviette; entourez-le avec des feuilles de persil, et servez à part la sauce Colbert, ainsi que des pommes de terre cuites à l'anglaise.

549. — SAUMON A LA RÉGENCE.

Habillez le saumon sans l'ouvrir, emplissez-le avec une farce à quenelle aux fines herbes, et bridez-lui la tête; cela fait, choisissez une poissonnière proportionnée, avec sa grille dedans; masquez celle-ci avec des bardes de lard sur lesquelles vous placez le saumon; salez-le modérément, entourez-le avec des racines et légumes émincés, quelques champignons et parures de truffes; couvrez-le avec des bardes de lard et du papier beurré, faites partir le mouillement en ébullition, et au bout de quelques minutes, poussez-le au four modéré afin qu'il ne fasse que mijoter pendant une heure et demie; puis retirez la poissonnière, égouttez le saumon, et glissez-le sur plat; retirez-lui une large bande de peau sur le centre des filets, et glacez entièrement la partie découverte avec de la glace blonde mêlée avec du beurre d'écrevisses, et tenez-le à la bouche du four; dressez la garniture régence distribuée en groupe autour du saumon, et servez à part le restant de la sauce Régence, ainsi que les pommes de terre à l'anglaise. Les saumons ainsi cuits peuvent être servis avec toute autre garniture. On sert aussi les garnitures à part dans des casseroles en argent.

550. — SAUMON A LA GENEVOISE (CUISSON AU COURT-BOUILLON).

Habillez le saumon, faites-lui quelques incisions le long des nageoires supérieures, puis placez-le sur la grille d'une poissonnière; mouillez-le à couvert avec un bon bouillon au vin rouge à moitié refroidi; couvrez-le d'un fort papier beurré, et faites partir le liquide en ébullition pour le retirer aussitôt sur feu modéré, afin qu'il ne fasse que frissonner tout en conservant son même degré de chaleur; si le poisson est petit, donnez-lui une heure de cuisson; s'il est gros, donnez-lui davantage; égouttez ensuite le saumon pour le glisser sur plat, retirez-lui la peau sur une partie des filets, glacez au pinceau avec du beurre d'écrevisses, et entourez-le avec 2 bouquets de queues d'écrevisses et 2 bouquets de champignons tournés; placez 4 écrevisses aux deux bouts, et servez à part une sauce genevoise, ainsi que des pommes de terre cuites à l'anglaise.

551. — SAUMON A LA RICHELIEU. (Dessin n° 28.)

Habillez un beau saumon et divisez-le en tranches, essuyez-les bien, et marinez une demi-heure avec sel, huile, tranches de citron et feuilles de persil; 25 à 30 minutes avant de servir, rangez les tranches sur un ou deux grils huilés, et faites-les partir à feu modéré en les arrosant de temps en temps; au bout d'un quart d'heure, retournez-les; quand elles sont cuites, dressez-les sur plat en reformant le poisson dont vous avez cuit la tête séparément; entourez-le avec 24 coquilles emplies avec un salpicon de foies de lottes; servez à part une sauce diplomate et des pommes de terre.

552. — SAUMON GLACÉ AU FOUR, ANCHOVIES SAUCE.

Après avoir habillé et dépecé le saumon, videz les tranches, essuyez-les bien et faites-les mariner pendant une heure; 25 minutes avant de servir, rangez-les sur une plaque à rebords grassement beurrée; poussez les plaques à four un peu chaud, humectez-les de temps en temps avec du beurre fondu ou de l'huile; au dernier moment, détachez les tranches avec soin pour les dresser sur plat, glacez-les au beurre d'écrevisses; entourez le poisson avec des demi-citrons, et servez la sauce à part, ainsi que des pommes de terre.

553. — HURE DE SAUMON AUX ÉCREVISSES.

Dans l'espèce, on appelle hure de saumon la tête de ce poisson adhérant à une partie du corps plus ou moins

longue; après l'avoir vidé par les ouïes, bridez la tête, et fixez la hure sur la grille d'une poissonnière; marquez un court-bouillon simple avec 2 bouteilles de vin blanc et l'eau nécessaire pour couvrir le poisson; faites-le partir en ébullition, puis plongez la hure dedans; et aussitôt que l'ébullition reprend, retirez la poissonnière sur l'angle du fourneau en entretenant le liquide au même degré de chaleur, mais sans le faire bouillir; au bout d'une heure égouttez le poisson, débridez-le, et glissez-le sur plat pour l'entourer avec deux bouquets de persil vert et une garniture de belles écrevisses dont vous aurez paré les queues; servez à part une saucière de sauce aux écrevisses.

554. — DARNE DE SAUMON A LA PROVENÇALE.

Prenez un tronçon de saumon coupé sur la partie centrale du poisson; marquez-le dans une casserole carrée, foncée avec lard et légumes émincés et cuisez-le comme il est dit pour le saumon à la Régence; quand il est cuit, égouttez-le pour le dresser sur plat, l'entourer avec une garniture d'olives, et le masquer avec une sauce Madère. Les darnes du saumon peuvent être cuites d'après les diverses méthodes décrites dans les articles qui précèdent, et servies avec toutes les garnitures applicables aux relevés de poisson.

555. — TRUITE SAUMONÉE, SAUCE CREVETTES.

On habille les truites en les écaillant, on coupe les nageoires, et on les vide par les ouïes; cependant les petites se cuisent quelquefois sans les écailler.

Conservez, si c'est possible, la truite vivante dans l'eau courante jusqu'au moment de la cuire; alors tuez-la pour l'habiller vivement, bridez la tête avec quelques tours de ficelle, et placez-la dans une poissonnière; salez-la, additionnez-lui quelques racines et légumes émincés, ainsi qu'un bon bouquet de persil, couvrez-la entièrement avec du vin rouge; couvrez la poissonnière, et placez-la sur feu pour amener le liquide à l'ébullition; au premier bouillon, retirez la poissonnière sur feu plus modéré afin que le liquide se maintienne au même degré, mais sans bouillir. Le temps de cuisson nécessaire dépend évidemment de la grosseur du poisson, mais les truites cuisent plus vite que les saumons; au moment de servir, égouttez la truite, et dressez sur serviette; entourez-la avec quelques bouquets de persil, et servez la sauce à part, ainsi que des pommes de terre bouillies. On peut servir ce poisson avec une autre sauce et l'entourer avec toute autre garniture applicable aux relevés de poisson.

556. — TRUITE A LA CAMBACÉRÈS.

Habillez une truite vivante, bridez-lui la tête avec quelques tours de ficelle, et placez-la sur la grille d'une poissonnière foncée avec du lard et jambon cru; ajoutez un bouquet garni, salez modérément, mouillez-la avec deux bouteilles de vin du Rhin, couvrez-la avec du papier beurré; fermez la poissonnière, faites-la partir en ébullition, et retirez-la sur feu modéré; laissez mijoter la truite pendant 25 minutes, puis retournez-la avec attention, et additionnez-lui 3 douz. de petites truffes crues et tournées rondes, autant de champignons également crus, 4 décil. d'espagnole et un verre de Madère; couvrez la poissonnière, et poussez-la à four modéré pour continuer l'ébullition; couvrez de papier beurré, arrosez-la souvent avec la cuisson; et quand elle est cuite, égouttez-la pour la dresser sur plat; enlevez les garnitures à l'écumoire, et placez-les dans un sautoir avec 4 douz. d'olives; passez et dégraissez le fonds de cuisson, mêlez-lui un décil. de sauce tomate, réduisez-le en plein fourneau jusqu'à ce que la sauce soit liée à point; alors additionnez-lui une pointe de cayenne, et passez-la à l'étamine sur les garnitures que vous dressez autour du poisson; servez le restant de la sauce à part, ainsi que des pommes de terre.

557. — TRUITE A LA PIÉMONTAISE.

Habillez une grosse truite, et découpez-la en tranches que vous salez des deux côtés; beurrez autant de carrés de papier que vous avez de tranches, et enveloppez chacune d'elles dans un de ces carrés de papier en plissant les bords; rangez-les sur la grille d'une poissonnière, et plongez-les à l'eau bouillante et salée un quart d'heure seulement avant de servir; au premier bouillon, retirez la poissonnière sur feu modéré pour maintenir le liquide au même degré de chaleur, mais sans ébullition; 10 à 12 minutes après, égouttez les tranches, déballez-les, et dressez le poisson sur serviette en le reformant; la tête devra cuire à part. Entourez le poisson avec 12 petites caisses de laitances au coulis d'écrevisses, ainsi que 2 bouquets de persil. Servez à part une sauce aux câpres et des pommes de terre à l'anglaise.

558. — TRUITE GRILLÉE, SAUCE MAITRE-D'HOTEL.

Dépecez la truite en tranches après l'avoir habillée; faites mariner ces tranches dans une terrine avec sel, huile et oignon émincé et persil en feuilles; rangez-les ensuite sur un gril bien essuyé, huilé et légèrement chauffé; placez le gril sur une bonne paillasse, et faites-les griller des deux côtés en les arrosant avec de l'huile; 12 à 15 minutes suffisent; reformez ensuite le poisson sur plat en l'arrosant avec de l'huile mêlée avec persil haché et jus de citron;

servez à part une sauce maître-d'hôtel ainsi que des pommes de terre. On peut griller la truite entière en la ciselant des deux côtés et la cuisant à feu doux. On peut encore saupoudrer le poisson avec de la chapelure sèche avant de le faire griller.

559. — PETITES TRUITES A LA WOLFBRUNEN.

Habillez-les sans les écailler, placez-les dans une terrine plate, et versez-leur dessus 4 à 5 décil. de vinaigre chauffé, et versez le tout dans une poissonnière d'eau bouillante et bien salée; au premier bouillon, retirez la poissonnière du feu; couvrez-la et tenez-la ainsi pendant 7 à 8 minutes; puis, égouttez les truites pour les dresser sur serviette; entourez-les avec des feuilles de persil et servez à part un peu de sauce au beurre, une assiette de beurre frais et un plat de pommes de terre à l'anglaise.

560. — PETITES TRUITES A L'HOTELIÈRE.

Habillez en les écaillant une douzaine de petites truites; fendez-les sur le dos comme les maquereaux et rangez-les les unes à côté des autres sur un plafond à rebords bien beurré; assaisonnez-les, arrosez-les avec de l'huile, et couvrez-les avec du papier beurré; poussez le plafond à four chaud, et, au bout de 5 minutes, retournez les truites pour les humecter au pinceau; 5 minutes après sortez-les du four; glacez-les légèrement avec de la glace, et dressez-les sur plat en introduisant un morceau de beurre maître-d'hôtel dans l'ouverture de chaque truite; servez à part une saucière de sauce Colbert et un plat de pommes de terre.

561. — PETITES TRUITES FRITES.

Habillez en les écaillant une douzaine de petites truites vivantes; ciselez-les des deux côtés; assaisonnez-les et farinez-les pour les tremper dans des œufs battus; égouttez-les sur un linge; salez-les et dressez-les sur serviette en les entourant de persil frit et de moitiés de citron; servez des pommes de terre à part. On peut frire ces truites seulement après les avoir ciselées et farinées.

562. — SEIBLIN, SAUCE BORDELAISE.

Le seiblin est un poisson de lac; il est assez commun en Bavière et en Autriche; il a la peau du ventre rouge et les chairs blanches.

Habillez un beau seiblin; bridez-lui la tête et placez-le sur la feuille d'une poissonnière; salez-le légèrement; additionnez-lui quelques légumes émincés; mouillez-le juste à hauteur avec du vin blanc; faites-le partir en ébullition, et, au premier bouillon, retirez la poissonnière sur feu modéré, afin que le poisson cuise sans ébullition; 15 à 20 minutes suffisent; dressez-le alors sur plat; entourez-le avec 2 douz. de quenelles au beurre d'écrevisses, et servez à part une sauce bordelaise bien beurrée, ainsi que des pommes de terre. On peut cuire ce poisson au court-bouillon, comme les truites, ou le faire griller.

563. — HASCH A LA MAITRE-D'HOTEL.

Le hasch est un poisson d'eau douce commun dans quelques parties de l'Allemagne; sa chair est blanche et très-délicate. On l'habille comme la truite.

Habillez le poisson; ciselez-le; faites-le mariner 20 minutes pour le faire ensuite griller sur feu modéré; dressez-le sur plat, et servez à part une sauce maître-d'hôtel ainsi que des pommes de terre.

564. — TURBOT BOUILLI, SAUCE AUX HUITRES.

Habillage : Ratissez-le des deux côtés, ébarbez-le; retirez-lui les ouïes, évidez-le par cette ouverture. Fendez-le sur le dos tout le long de l'arête principale, de manière à découvrir complétement celle-ci, pour la briser ensuite de distance en distance avec la pointe d'un gros couteau; fixez ensuite la tête en la traversant avec une aiguille à brider, avec laquelle vous traversez aussi le corps du poisson au-dessous des ouïes; cela fait, placez le turbot dans une turbotière d'eau froide mêlée avec quelques parties de lait, et dans laquelle vous mettez un gros morceau de glace; une heure après, égouttez le turbot; frottez-lui le côté blanc avec un demi-citron, et placez-le sur la grille de la turbotière, le côté noir en dessous; couvrez-le avec de l'eau froide, ajoutez un filet de vinaigre et un bouquet de persil; salez-le convenablement et placez la turbotière sur feu afin d'amener le liquide à l'ébullition; au premier bouillon, retirez la turbotière sur feu modéré; couvrez-la et maintenez le liquide au même degré de chaleur sans ébullition pendant une heure; enlevez le turbot sur la grille; laissez-le bien égoutter, et glissez-le sur un plat à turbot couvert d'une serviette; entourez-le de quelques bouquets de persil vert; frottez la surface avec un morceau de beurre, et servez-le en l'accompagnant de deux saucières de sauce aux huîtres, ainsi qu'un plat de pommes de terre à l'anglaise. Si le turbot était trop gros, pour être servi commodément, on pourrait le diviser sur la longueur avant de le cuire, et le servir sur deux plats.

565. — TURBOT DÉPECÉ, SAUCE ÉCREVISSES.

Après avoir habillé le turbot, séparez la tête du corps, et divisez-le en deux parties sur la longueur; alors retirez aussi bien que possible l'arête principale, et divisez ensuite chaque moitié en carrés longs et proportionnés que vous jetez à mesure dans une terrine; saupoudrez-les avec 2 poignées de sel fin, et laissez-les macérer pendant une demi-heure; égouttez-les ensuite et rangez-les sur la grille d'une turbotière; 25 minutes avant de servir, emplissez la turbotière aux trois quarts avec de l'eau bouillante; salez-la fortement et additionnez-lui un filet de vinaigre; 25 minutes avant de servir, plongez le turbot en même temps que la grille dans l'eau en ébullition, à laquelle vous laisserez reprendre le bouillonnement; au bout de 2 minutes, retirez la turbotière hors du feu; 20 minutes après, égouttez le poisson et dressez-le en buisson sur serviette; mettez un bouquet de feuilles de persil vert à chaque bout. Servez à part une saucière de sauce écrevisses ainsi que des pommes de terre cuites à l'eau.

566. — TURBOT CUIT A LA HOLLANDAISE, SAUCE PERSIL. (Dessin n° 31.)

En Hollande, les pêcheurs tuent le poisson aussitôt qu'ils l'ont pris; ils lui évitent ainsi une agonie lente qui, selon eux, nuit à la qualité; ils tuent le turbot en lui coupant un nœud à l'arête près de la queue, ou en lui faisant des deux côtés, et à distance de 2 à 3 centim., des incisions transversales d'un bout à l'autre de leur corps; c'est ce qu'on appelle *krimer*. Le turbot ainsi tué, reste ferme à la cuisson, quoique très-délicat; on peut ajouter qu'il gagne en qualité ce qu'il perd en apparence.

Videz le turbot; écourtez les nageoires, et faites-le dégorger pendant une demi-heure dans de l'eau fraîche et coupée avec quelques parties de lait; égouttez-le ensuite sur la feuille d'une turbotière, et plongez-le à l'eau bouillante fortement salée, donnez-lui 15 minutes d'ébullition violente; puis, retirez la turbotière du feu; couvrez-la et laissez-la ainsi pendant 10 à 12 minutes; alors égouttez le turbot et glissez-le sur un plat couvert d'une serviette, entourez-le avec quelques bouquets de feuilles de persil vert, et servez à part une sauce persil n° 242, ainsi qu'un plat de pommes de terre cuites à l'anglaise.

567. — TURBOT GRILLÉ, SAUCE BORDELAISE.

Quand le turbot est habillé, levez les 4 filets pour les couper transversalement en tranches d'une égale épaisseur; marinez ces tranches dans une terrine avec sel, huile, jus de citron et feuilles de persil; au bout d'une demi-heure, égouttez-les, trempez-les dans du beurre fondu et battu avec quelques jaunes d'œuf; puis passez-les à la mie de pain blanche et fine; rangez-les sur un gril les uns à côté des autres, et faites-les cuire à feu modéré en les retournant et les arrosant avec du beurre; dressez-les ensuite sur plat en buisson, entourez-les avec des écrevisses cuites ayant les queues épluchées; servez la sauce à part ainsi qu'un plat de pommes de terre.

568. — TURBOT A L'AMIRALE.

Habillez un moyen turbot; diminuez sa longueur en supprimant les parties minces; faites-lui une incision sur le dos en suivant l'arête principale et en dégageant la partie la plus épaisse des filets; placez ensuite le turbot sur la grille d'une turbotière le côté noir en, dessous; salez-le légèrement; arrosez-le avec 3 à 400 gr. de beurre fondu, et saupoudrez-le avec quelques cuillerées de champignons hachés; mouillez-le avec une bouteille de Sauterne ou vin du Rhin et quelques cuillerées de bon fonds; faites partir le liquide en ébullition, et au bout de 10 minutes, poussez la turbotière à four modéré; arrosez-le de temps en temps, et s'il prenait trop de couleur en dessus, couvrez-le avec une feuille de papier beurré; au bout d'une heure, le turbot doit être cuit; alors enlevez-le pour passer le fonds, et le réduire en demi-glace en lui incorporant un verre de Champagne; retirez la casserole du feu, et liez le fonds avec un bon morceau de beurre frais; dressez le poisson sur plat; masquez-le avec la réduction; dressez autour une garniture à l'amirale, et servez une sauce italienne à part.

569. — TURBOT A LA CRÈME.

Levez les 4 filets d'un moyen turbot, assaisonnez-les et marquez-les sur un plafond à rebords avec 250 gr. de beurre et un verre de vin blanc, sel et muscade; faites-les partir d'abord à feu vif; puis retirez-les sur feu modéré, ou poussez-les au four pour finir de les cuire; alors masquez le fond d'un plat de relevé avec un émincé de champignons vivement sautés au beurre, et finissez avec un peu de glace; sur cette couche, dressez les filets que vous masquez aussi avec une couche de champignons; alors, masquez ceux-ci avec une sauce béchamel bien réduite et beurrée, saupoudrez-les avec de la mie de pain; arrosez-les avec du beurre fondu et glacez à la salamandre; servez les pommes de terre à part, ainsi qu'une sauce à la crème beurrée.

570. — TURBOT AU GRATIN.

Habillez un moyen turbot; puis, avec la lame du couteau, pratiquez une incision profonde des deux côtés de l'arête

principale sur la partie blanche et sur toute la longueur du poisson; en dégageant les chairs et brisant les arêtes latérales, afin de pouvoir désosser le turbot après sa cuisson sans l'abîmer; assaisonnez le poisson et placez le côté blanc en dessus dans un plat à gratin; arrosez-le avec du beurre fondu et mouillez avec bouteille de vin blanc et quelques cuillerées de glace; faites partir en plein feu; au bout de 10 minutes, couvrez le poisson avec du papier beurré et poussez-le au four modéré; arrosez-le souvent avec sa cuisson, et au bout d'une demi-heure, sortez-le du four, égouttez et glissez-le sur plat; alors coupez l'arête aux deux extrémités pour la retirer ainsi que toutes les arêtes latérales, et emplissez le vide avec des fines herbes cuites et saucées; rapprochez les filets aussi bien que possible, puis masquez la surface du poisson avec une légère couche de fines herbes; saupoudrez avec de la mie de pain; arrosez avec du beurre fondu, et poussez le plat au four chaud pour que le poisson prenne couleur; en le sortant du four, entourez-le avec de beaux champignons cuits et bien blancs; servez à part une sauce normande réduite avec le fonds du poisson.

571. — BARBUE A LA NORMANDE.

Habillez la barbue et placez-la sur un plafond à rebords, largement beurré sur lequel vous étalez quelques champignons hachés; assaisonnez légèrement et mouillez avec 2 ou 3 verres de vin blanc et quelques cuillerées de glace; couvrez le poisson avec un papier beurré, et cuisez-le à four modéré; quand il est cuit, égouttez-le et passez le fonds dans un sautoir; mêlez-le avec 4 à 5 décil. de velouté réduit à l'essence de champignons et quelques cuillerées de cuisson d'huîtres; quand la sauce est au point de réduction voulu, liez-la avec 4 à 5 jaunes d'œuf; finissez-la avec un bon morceau de beurre et le jus d'un citron, puis, passez-la à l'étamine; masquez le fond d'un plat de relevé avec une couche de cette sauce, sur laquelle vous placez la barbue; entourez-la avec une garniture normande, et masquez-la avec le restant de la sauce, afin de la napper complétement; pour cet emploi, la sauce doit être bien réduite et un peu consistante; servez le restant dans une saucière. On peut préparer ainsi les turbotins et les carrelets.

572. — BARBUE AU BEURRE NOIR.

Les barbues se prêtent aux mêmes apprêts que les turbots : on les habille d'après la même méthode.

Habillez une belle barbue; coupez-la en deux sur sa longueur; puis, divisez chaque moitié en carrés longs; placez ces carrés sur la grille d'une poissonnière pour les plonger ensemble à l'eau bouillante et salée; donnez quelques bouillons, puis retirez la poissonnière sur l'angle du fourneau; au bout de 10 à 12 minutes, enlevez le poisson; laissez-le bien égoutter pour le dresser sur plat en buisson; saupoudrez-le avec quelques cuillerées de câpres; entourez-le avec quelques bouquets de feuilles de persil frit et arrosez-le avec du beurre noir cuit au moment; servez aussi une saucière de ce beurre ainsi qu'un plat de pommes de terre.

573. — PETIT ESTURGEON A LA RÉGENCE.

Ce poisson est sans écailles; il est couvert d'une peau épaisse et cuirassé de plusieurs rangées de plaques osseuses et saillantes; en l'habillant on retire ces plaques et on le vide en lui faisant une petite incision au ventre; on lui retire le nerf qui lui tient lieu d'arête principale par le même procédé qu'aux sterlets.

Quand l'esturgeon est habillé, on le bride en spirale, c'est-à-dire en lui donnant la forme d'une S; couvrez-le en dessus avec des bardes de lard; placez-le dans une poissonnière et mouillez-le avec une mirepoix au vin blanc arrivant aux trois quarts de sa hauteur; faites partir le liquide en ébullition, et au bout de 10 minutes couvrez et poussez la poissonnière au four modéré; laissez cuire ainsi le poisson en l'arrosant souvent avec son fonds; trois quarts d'heure suffisent; aussitôt qu'il est cuit, égouttez-le pour le déballer; puis glacez-le à la bouche du four en l'arrosant avec de la glace mêlée avec du beurre d'écrevisses; quand il est de belle couleur, placez-le sur plat et dressez autour une garniture à la Régence; servez à part de la même sauce ainsi qu'un plat de pommes de terre.

Aux petits esturgeons on peut appliquer les mêmes apprêts qu'aux sterlets.

574. — PETIT ESTURGEON A L'ITALIENNE.

Habillez l'esturgeon; bridez-le et placez-le dans une poissonnière foncée avec du lard, jambon et légumes émincés ainsi que quelques parures de champignons; ajoutez un bouquet de persil garni d'aromates, et mouillez le poisson à moitié de hauteur avec du vin blanc et du bon fonds de braise; couvrez le poisson avec une feuille de papier beurré; faites partir le liquide en ébullition, et, au bout de 10 minutes, couvrez la poissonnière pour la pousser à four modéré; quand l'esturgeon est cuit, enlevez-le sur la grille de la poissonnière; passez et dégraissez le fonds dont vous faites réduire une petite partie en demi-glace dans un sautoir, pour le mêler avec un velouté réduit ainsi que 3 douz. de têtes de champignons; donnez deux bouillons et retirez la sauce du feu : dressez le poisson sur plat après l'avoir débridé, et versez la sauce ainsi que la garniture dessus.

575. — TRONÇON D'ESTURGEON GLACÉ AU MADÈRE.

Faites couper sur le centre d'un moyen esturgeon un tronçon de 40 à 50 centim. de long, suivant son épaisseur; enlevez toute la peau, retirez également les parties cartilagineuses de l'intérieur, et piquez l'épaisseur des filets avec des truffes, du lard et des filets d'anchois; serrez les deux filets; bridez-les pour les maintenir ronds; puis, assaisonnez le poisson et masquez-le avec du lard en le fixant avec de la ficelle; placez-le ensuite dans une poissonnière, et mouillez-le aux trois quarts de sa hauteur avec un fonds de mirepoix au vin blanc; couvrez la poissonnière et faites partir le liquide en ébullition que vous continuez jusqu'à ce que le fonds soit réduit d'un tiers de son volume; alors, retirez la poissonnière sur feu modéré, afin que le fonds continue à bouillir, mais très-modérément, on peut le tenir à la bouche du four; tournez de temps en temps l'esturgeon afin qu'il cuise également de tous côtés; quand il est cuit, égouttez-le pour le déballer et le placer sur un plafond à rebords; passez et dégraissez une partie du fonds de cuisson que vous faites réduire en demi-glace; versez-la sur l'esturgeon que vous glacez en l'arrosant souvent; dressez-le ensuite sur plat et entourez-le avec deux groupes de moules à la Villeroi et deux de queues d'écrevisses; servez à part une sauce Madère.

576. — TRONÇON D'ESTURGEON A LA ROMAINE.

Cuisez un tronçon d'esturgeon à l'eau de sel; quand il est cuit, laissez-le refroidir dans sa cuisson; alors, retirez la peau; parez-le régulièrement, et faites-le braiser au Madère d'après la méthode indiquée ci-dessus; arrosez-le souvent, et quand il est cuit à point, faites-le glacer à la bouche du four; au dernier moment, dressez-le sur plat, le dos en haut; découpez-le en tranches en lui conservant sa forme, et entourez-le avec une sauce romaine.

577. — TRONÇON D'ESTURGEON A LA MATIGNON.

Parez et désossez un tronçon d'esturgeon; cloutez-le et faites-le mariner à cru pendant 2 heures; bridez-le ensuite, puis masquez sa surface avec une matignon en la soutenant avec des bardes de lard ainsi qu'une feuille de papier. Une heure et demie avant de servir, couchez-le sur broche et faites-le partir à feu modéré, en l'arrosant souvent avec de l'huile ou du beurre; 25 minutes avant de servir, déballez-le pour lui faire prendre une belle couleur; glacez, puis débrochez-le sur un plafond, découpez-le en entaille; dressez-le sur plat et masquez-le avec une sauce tortue ou à l'indienne.

578. — TRONÇON D'ESTURGEON A L'ANGLAISE.

Parez et ficelez un tronçon d'esturgeon; placez-le dans une casserole longue; mouillez-le à couvert avec de l'eau froide et une bouteille de vin blanc; ajoutez du sel, racines et légumes émincés. Faites partir en ébullition, écumez, et au premier bouillon retirez la casserole sur feu modéré, pour finir de le cuire; égouttez-le ensuite, débridez-le et dressez sur plat; servez à part une sauce aux câpres ou du beurre fondu et des pommes de terre cuites à l'anglaise.

579. — STERLET A LA RUSSE.

Le sterlet est une variété de petit esturgeon; sa chair est délicate et très-estimée en Russie. On l'habille en le vidant et en détachant les plaques osseuses recouvrant en partie son corps; retirez ensuite le gros nerf intérieur en faisant une incision à l'extrémité des parties charnues de la queue; on l'accroche alors avec la pointe d'une fourchette, et le saisissant avec un linge, on le tire tout entier; s'il se brisait, on pourrait retirer le restant en faisant la même opération à la jointure de la tête avec le corps où le nerf vient aboutir; sans cette opération, le poisson se déformerait à la cuisson.

Placez le sterlet dans une poissonnière dont la grille sera grassement beurrée; entourez-le avec une garniture composée par égale partie de concombres salés (*ogurcis*); parez en gousses et blanchies des racines de persil et des racines de céleri coupées en tiges de 3 centim., aux extrémités desquelles vous faites une incision en croix; ces racines sont aussi blanchies; alors, mouillez le poisson au quart de sa hauteur avec moitié jus de concombre et moitié vin blanc; ajoutez un morceau de beurre et salez modérément; couvrez la poissonnière et faites partir à grand feu pendant 25 à 30 minutes; en dernier lieu, les légumes et le poisson doivent se trouver cuits ensemble et le fonds réduit et lié à point; alors, enlevez le poisson avec la grille pour le faire glisser sur plat; entourez-le avec ses garnitures; passez le fonds au tamis dans un sautoir; additionnez-lui un demi-verre de Champagne et un peu de glace; donnez quelques bouillons; retirez le sautoir du feu et finissez la sauce avec un bon morceau de beurre; aussitôt qu'il est incorporé, versez-la en partie sur le sterlet, et versez le reste dans la saucière; couvrez le poisson avec une rangée de lames de citron parées à vif et épépinées, et servez-le ainsi.

580. — STERLET A L'ESTOUFFADE.

Habillez le sterlet et placez-le sur la grille beurrée d'une poissonnière; mouillez-le au quart de sa hauteur avec

vin blanc et *koas*, ce dernier, pour un tiers seulement; ajoutez un bouquet de persil garni d'aromates ainsi qu'une gousse d'ail; couvrez la poissonnière; faites partir le liquide en ébullition que vous continuez sur feu vif pendant 25 à 30 minutes; alors, égouttez le sterlet; glissez-le sur plat; passez le fonds au tamis dans un sautoir; ajoutez un demi-verre de Champagne et quelques cuillerées de glace; réduisez vivement le fonds pour le lier; finissez-le avec un morceau de beurre, et versez-le sur le poisson, dont vous masquez la surface avec des lames de citron parées à vif et épépinées.

581. — STERLET A LA DEMIDOFF.

Habillez et cuisez le poisson comme il est dit à l'article n° 579; dressez-le ensuite sur plat; découpez-le en petits tronçons légèrement en biais, et entourez-le avec une garniture de champignons, truffes, olives et petites quenelles; ces garnitures sont cuites et finies séparément, mais en dernier lieu, mêlez-les ensemble; passez le fonds au tamis dans un sautoir; additionnez-lui 2 décil. de sauce financière et un demi-verre de Champagne; donnez quelques bouillons, puis retirez le sautoir du feu et finissez la sauce en lui incorporant un morceau de beurre et le jus d'un citron; alors versez-la en partie sur le poisson, et servez le reste en saucière.

582. — ROUELLES DE THON, SAUCE TORTUE.

Le thon est recouvert d'une peau lisse et forte avec laquelle il peut être cuit sans inconvénient; mais on doit la retirer enle servant.

Prenez 2 rouelles de thon bien frais, ayant chacune l'épaisseur de 4 à 5 centim., et coupées sur les parties du ventre; faites-les dégorger une heure dans de l'eau acidulée; égouttez-les ensuite pour les clouter avec des filets d'anchois traversant de part en part; marquez-les alors dans une casserole longue ayant une grille mince que vous foncez avec du lard et des légumes émincés; mouillez les rouelles à hauteur avec une bonne mirepoix au vin blanc; couvrez-les avec du papier beurré et faites partir le liquide en ébullition; au bout de 10 minutes retirez la casserole sur feu modéré et terminez ainsi leur cuisson; trois quarts d'heure suffisent. Aussitôt cuites, égouttez-les en les enlevant sur la grille, retirez la peau et glissez les rouelles sur plat en observant de ne pas les briser, dégraissez et passez une partie du fonds dans un sautoir pour le réduire vivement en demi-glace que vous incorporez avec une sauce tortue, entourez les rouelles avec une garniture d'huîtres et de petites quenelles mêlées ensemble, saucez-les entièrement, ainsi que la garniture, et servez le restant de la sauce dans une saucière; le thon ainsi cuit peut être servi avec une purée d'oseille.

583. — ROUELLES DE THON A LA PROVENÇALE.

Cloutez 2 épaisses rouelles de thon avec des filets d'anchois, placez-les dans une braisière, couvrez-les avec de l'eau froide et un filet de vinaigre, placez la braisière sur feu modéré afin d'amener tout doucement l'ébullition; mais au premier bouillon égouttez les rouelles pour les rafraîchir et les éponger sur un linge; alors rangez-les dans un sautoir profond et mouillez-les à couvert avec du velouté peu lié et un verre de Sauterne, ajoutez quelques parures de champignons, un bouquet de persil garni, et faites partir la sauce en ébullition, retirez le sautoir sur feu modéré et laissez mijoter ainsi le poisson jusqu'à ce qu'il soit cuit; à ce point passez la sauce pour la réduire vivement à consistance voulue, liez-la avec quelques jaunes d'œuf et passez-la à l'étamine; finissez-la avec un petit beurre d'anchois et une cuillerée de persil haché et blanchi; parez les rouelles et dressez-les sur plat, masquez-les avec la sauce sur laquelle vous saupoudrez 2 ou 3 cuillerées de câpres.

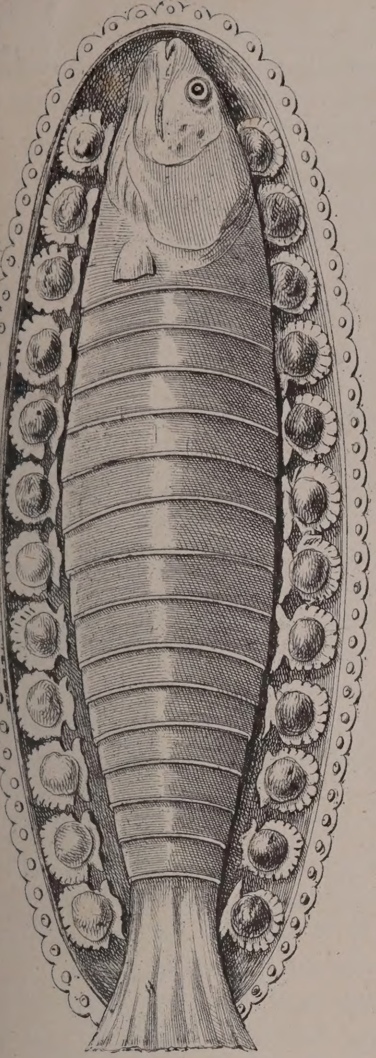
584. — ROUELLES DE THON A LA CHARTREUSE.

Coupez 2 épaisses rouelles de thon, faites-les blanchir à l'eau salée et acidulée avec du vinaigre, égouttez-les ensuite, mettez-les l'une à côté de l'autre dans un sautoir foncé avec du lard, jambon et légumes émincés; mouillez-les juste à couvert avec un fonds de mirepoix au vin blanc; couvrez-les avec du lard, faites partir le liquide en ébullition et laissez-le réduire d'un quart; alors poussez le sautoir à la bouche du four et finissez de cuire le poisson tout doucement. Quand il est cuit, passez une partie du fonds, dégraissez-le bien pour le réduire en demi-glace; alors mêlez-lui le double de son volume de velouté, 2 douz. de champignons crus fendus par le milieu, et le même volume de truffes crues tournées et coupées en lames épaisses, réduisez la sauce pendant 10 à 12 minutes et retirez-la du feu pour la

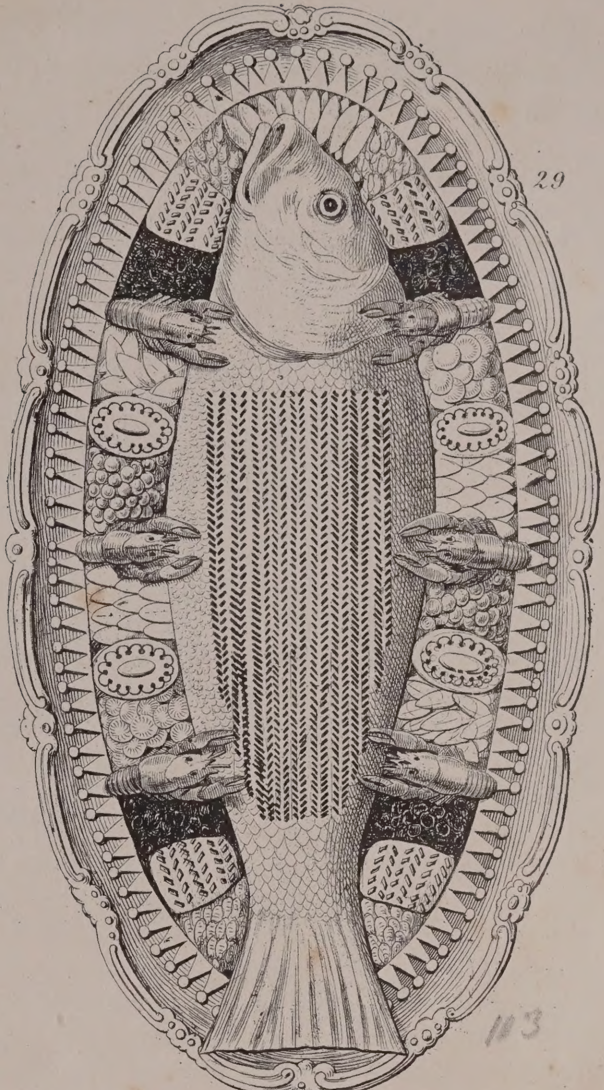
SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUATRIÈME.

N° 28. — Saumon à la Richelieu, page 106.
N° 29. — Carpe à la Chambord, page 113.
N° 30. — Poitrine de thon à la Piombino, page 113.
N° 31. — Turbot à la Hollandaise, page 109.

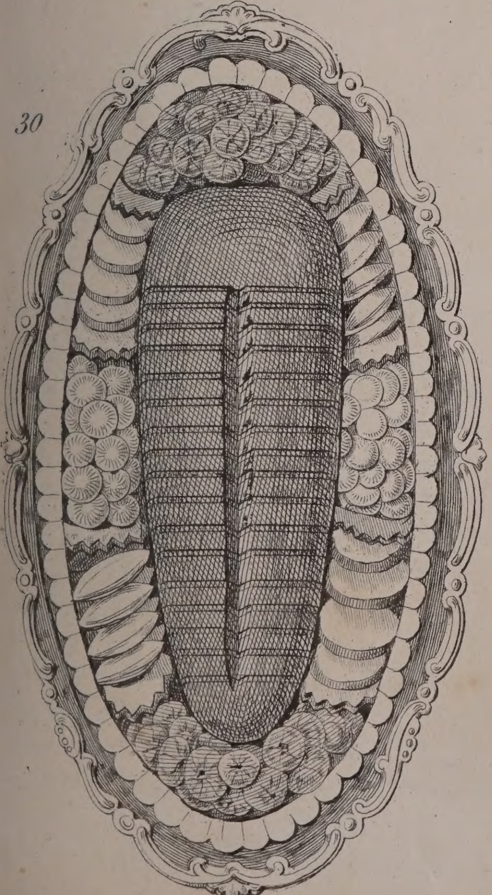
28



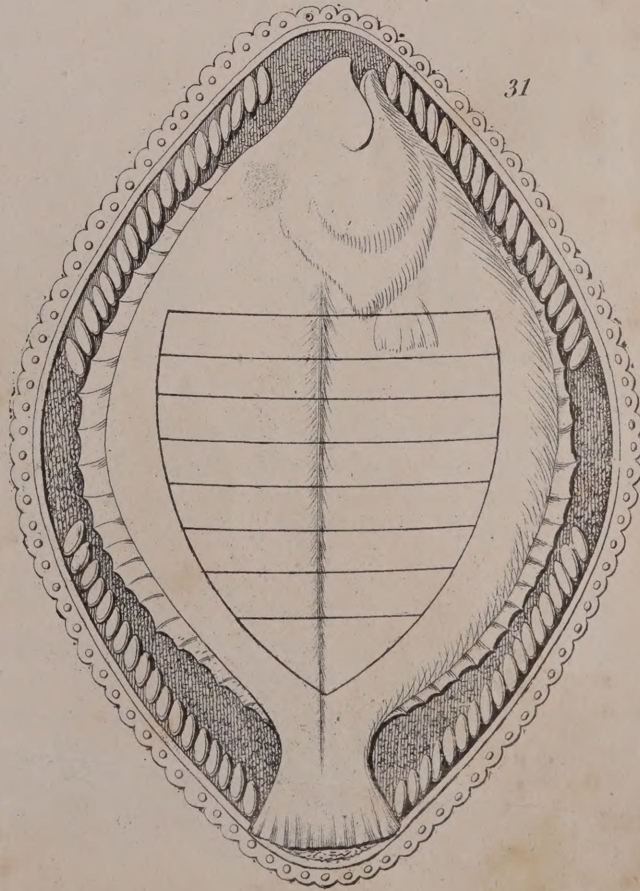
29



30



31



finir avec un morceau de beurre d'écrevisses ; parez les rouelles et glissez-les sur plat ; dressez des garnitures autour et masquez avec de la sauce.

585. — ROUELLES DE THON A LA RÉMOULADE.

Coupez 2 larges rouelles de thon bien frais, salez-les et faites-les mariner une heure dans un plat avec oignon émincé, feuilles de persil, huile et jus de citron ; trois quarts d'heure avant de servir, retirez les ingrédients et passez les rouelles dans de la panure, rangez-les sur un gril chauffé et huilé, et faites-les griller des deux côtés à feu modéré en les arrosant souvent avec de l'huile ; quand elles sont cuites, retirez la peau, dressez-les sur plat, arrosez-les avec de l'huile mêlée avec du jus de citron et du persil haché ; servez à part une saucière de rémoulade.

586. — POITRINE DE THON A LA PIOMBINO (dessin n° 30).

Faites couper une poitrine de thon ou *ventresque*, c'est la partie la plus délicate ; faites-la dégorger une heure à l'eau acidulée, égouttez-la ensuite pour lui retirer la peau sans endommager les chairs et la marquer dans une braisière foncée avec du lard et légumes émincés ; salez-la et mouillez-la à moitié de hauteur avec un bon fonds de mirepoix auquel vous additionnez 2 verres de Madère ; faites partir vivement le liquide en ébullition que vous continuerez pendant 10 à 12 minutes ; puis couvrez la braisière et poussez-la à la bouche du four pour finir de cuire la poitrine tout doucement ; quand elle est cuite et bien glacée, dressez-la sur plat, découpez-la en tranches et entourez-la avec une garniture composée d'oignons glacés, champignons et laitances à la Villeroi ; dressez en groupes en les séparant avec un croûton de pain frit taillé en crête ; passez et dégraissez le fonds de cuisson et faites-le réduire en demi-glace que vous incorporez avec une sauce matelote ; réduisez-la au point voulu et finissez-la avec un morceau de beurre d'écrevisses ; masquez légèrement les champignons et versez-la dans une saucière en lui mêlant une garniture d'olives. On peut servir ce relevé avec une purée d'oseille ou toute autre garniture.

587. — CARPE A LA CHAMBORD (dessin n° 29).

Habillage : On écaille les carpes en passant la lame d'un couteau entre la peau et les écailles, à partir de la queue jusqu'à la tête ; on écourte ensuite les nageoires, on retire les ouïes et on les vide sans les ouvrir.

La carpe habillée, emplissez-lui le ventre avec une farce ordinaire et bridez-lui la tête ; enlevez une partie de la peau sur le ventre, d'un côté seulement, afin de piquer les chairs avec des truffes cuites et taillées en lardons ; placez ensuite le poisson sur la grille d'une poissonnière, couvrez-la de bandes de lard, entourez-la avec quelques légumes et un bouquet garni, salez et mouillez-la à moitié de hauteur avec un bon court-bouillon au vin rouge et faites partir vivement le liquide en ébullition que vous continuez pendant 20 minutes ; puis couvrez la carpe avec un papier beurré et poussez-la à four modéré pour finir de la cuire en l'arrosant souvent avec le fonds de sa cuisson ; quand elle est bien glacée, enlevez-la sur la grille et laissez-la égoutter sur un plafond ; passez et dégraissez le fonds, mettez-le dans un sautoir, réduisez-le en demi-glace et incorporez-le dans une sauce genevoise en réduction ; au moment de servir, glissez la carpe sur plat, débridez-la et entourez-la avec une garniture Chambord dressée en groupes, dans le genre représenté dans le dessin : glacez la carpe avec du beurre d'écrevisses bien rouge, saucez légèrement les garnitures et servez à part le restant de la sauce. Une carpe cuite d'après cette méthode peut être servie avec toute autre garniture. On peut remplacer le piquage par quelques rangs de truffes cloutées dans les chairs. On peut encore piquer la carpe avec du lard fin, mais ce dernier procédé n'est guère usité à l'égard des poissons.

588. — CARPE A LA MATELOTE.

Habillez une grosse carpe, bridez-la et masquez-la dans une poissonnière foncée avec lard et légumes émincés, assaisonnez et mouillez-la à moitié de sa hauteur avec du vin rouge de Bourgogne et quelques cuillerées de bon fonds ; faites partir le liquide en ébullition violente que vous continuez pendant 10 minutes ; couvrez ensuite la carpe avec un papier beurré et poussez la poissonnière au four modéré ; au bout d'une demi-heure, retournez-la sans la briser et finissez de la cuire tout doucement ; égouttez-la ensuite pour la glisser sur plat, la débrider et l'entourer avec une garniture matelote que vous dressez en groupes ; saucez légèrement avec une sauce matelote réduite au moment avec une partie du fonds de la carpe bien dégraissé, et servez le restant de la sauce à part. Les carpes cuites d'après cette méthode peuvent être garnies avec plusieurs autres garnitures applicables aux relevés de poissons.

589. — CARPE AU BLEU.

Habillez une belle carpe, bridez-lui la tête et placez-la dans une poissonnière ; mouillez-la à couvert avec un fonds de court-bouillon au vin rouge ; faites partir le liquide en ébullition ; au premier bouillon, retirez la poissonnière sur l'angle du fourneau, couvrez-la afin de maintenir le liquide au même degré de chaleur, mais sans ébullition ; au bout d'une heure, égouttez la carpe et glissez-la sur plat ; débridez-la, entourez-la de feuilles de persil vert et servez à

part une sauce bordelaise ainsi que des pommes de terre à l'anglaise. On peut servir cette carpe avec une garniture et toute autre sauce applicables aux poissons.

590. — CARPE A LA POLONAISE.

Habillez une belle carpe, bridez-lui la tête et placez-la dans une poissonnière ; salez-la légèrement, entourez-la avec quelques légumes émincés et aromates; puis mouillez-la à trois quarts de hauteur avec moitié vin rouge et moitié fonds de poisson; faites passer le liquide en ébullition; retirez aussitôt la poissonnière sur l'angle du fourneau et finissez de cuire la carpe tout doucement; quand elle est cuite, égouttez-la sur la grille pour la glisser sur plat, la débrider et la masquer avec une sauce romaine à laquelle vous additionnez quelques amandes coupées en filets.

591. — CARPE A LA BIÈRE.

Habillez une grosse carpe et marquez-la dans une poissonnière foncée avec lard, légumes émincés et aromates. Salez-la légèrement et mouillez-la à trois quarts de hauteur avec de la bière blanche ou brune; faites-la partir en ébullition pendant 10 minutes, puis couvrez-la de papier beurré et poussez-la à four modéré; au bout d'une demi-heure, retournez-la; quand elle est cuite, égouttez-la pour passer le fonds, le dégraisser avec soin et le mettre dans une casserole; faites-le partir et liez-le avec un bon morceau de pain d'épice, ramolli à l'eau et bien broyé; placez la casserole sur l'angle du fourneau, et quand elle est liée à point, passez-la à l'étamine; dressez alors la carpe sur plat, entourez-la avec une garniture de laitances, champignons, quenelles et petits oignons glacés; masquez le poisson et les garnitures avec la sauce dont vous servez le restant à part.

592. — CARPE A L'ANCIENNE.

Cet apprêt convient dans les circonstances où la grosseur du poisson ne répond pas aux besoins du moment.

Habillez une carpe, coupez la tête au-dessous des ouïes et la queue de la longueur de 12 à 15 centim.; cuisez ces deux parties au court-bouillon: détachez ensuite les filets de la carpe, parez-les et mêlez-les avec le double de leur volume de chairs de brochet, avec lesquelles vous préparez une farce à quenelle ferme.

Maintenant préparez un bon ragoût composé avec des champignons, laitances, queues d'écrevisses et escalopes de poisson ; après avoir cuit ces garnitures suivant leurs exigences, saucez-les avec une espagnole réduite et laissez-les refroidir.

Abaissez sur le tour 5 à 600 gr. de pâte à dresser de l'épaisseur d'un demi-centim. en lui donnant la forme ovale et allongée imitant celle d'un poisson; piquez cette abaisse, placez-la sur une plaque et faites-la cuire à moitié au four, parez-la correctement dans les dimensions qu'elle doit avoir et laissez-la refroidir sous presse légère; quand la pâte est froide, masquez-la avec une couche de farce de l'épaisseur d'un centim., et placez la tête de la carpe sur un bout de l'abaisse et la queue sur l'autre, puis sur la distance qui les sépare disposez le restant de la farce en formant une espèce de caisse longue et creuse et en suivant les contours de l'abaisse; dans le creux de cette farce, rangez le ragoût préparé et refroidi, couvrez-le avec de la farce de manière que celle-ci soit bien lissée et, se confondant avec la tête et la queue du poisson, imite exactement la forme d'une grosse carpe; cela fait, dorez la surface et ornez-la avec quelques croûtons en demi-rond disposés en écailles, ainsi que des queues d'écrevisses correctement piquées dans la farce; entourez la base, pour la soutenir, avec des feuilles de papier beurrées d'un côté et collées de l'autre sur la plaque, masquez la surface avec de larges bandes de lard mince et un papier beurré, poussez le poisson à four doux afin de pocher la farce et chauffer le ragoût intérieur; une heure suffit: en la sortant du four, retirez le lard et le papier, passez le couteau sous l'abaisse en pâte et glissez le relevé sur plat; glacez-le entièrement avec de la glace fondue avec du beurre d'écrevisses, dressez autour une couronne de filets de poisson sautés, que vous masquez avec une sause genevoise et servez le restant de la sauce à part. Ainsi préparée, une carpe moyenne peut représenter un relevé très-copieux; mais ce sont là de ces expédients qui, bien qu'ayant leur mérite dans les moments de gêne, pourraient ne pas être bien accueillis dans les circonstances normales.

593. — CARPES FRITES.

Levez les filets de quelques moyennes carpes que vous parez et coupez transversalement; salez et farinez-les, trempez-les dans des œufs battus pour les passer à la mie de pain fraîche; plongez-les ensuite à friture chaude, en petite quantité, pour leur faire prendre couleur, puis égouttez-les sur un linge, salez légèrement et dressez-les en buisson sur serviette, entourez-les avec un bouquet de persil frit ainsi que des demi-citrons. On peut servir à part une sauce Colbert, tartare ou toute autre applicable aux relevés de poisson.

594. — BROCHET A LA MONTEBELLO.

Demi-heure avant de servir, tuez un gros brochet, habillez-le sans l'ouvrir, puis retirez-lui la peau sur le centre

du corps et d'un seul côté afin de le piquer ou clouter avec des truffes cuites; alors emplissez-le intérieurement avec une farce à quenelle ferme; bridez la tête du brochet, fixez-le sur la grille d'une poissonnière juste de la dimension du poisson et foncée avec du lard et des légumes émincés; mouillez-le à moitié de sa hauteur avec du vin blanc, couvrez-le avec du lard et du papier beurré et faites partir le liquide en ébullition; au bout de dix minutes couvrez la poissonnière et retirez-la sur feu modéré; une heure après enlevez le brochet sur la grille, passez et dégraissez le fonds, réduisez-le en demi-glace et remettez-le dans la poissonnière avec le brochet, que vous glacez à la bouche du four; au moment, égouttez-le bien et glissez-le sur plat, entourez-le des deux côtés avec 2 bouquets de petites quenelles de poisson fourrées à la purée de champignons et 2 bouquets de queues d'écrevisses; glacez le brochet et servez à part une sauce kari.

595. — BROCHET A L'EAU DE SEL, SAUCE AUX MOULES.

Habillage : On habille le brochet en passant la lame d'un couteau bien effilé entre la peau et les écailles, qu'on enlève par bandes sur toute la longueur du poisson, on ébarbe les nageoires et l'extrémité de la queue, on le vide par les ouïes, mais après avoir détaché les intestins à l'aide d'une petite incision pratiquée au ventre.

Prenez un gros brochet vivant, tuez-le, habillez-le et distribuez-le aussitôt en tranches épaisses; placez ces tranches dans une terrine avec quelques poignées de sel et un verre d'eau dans lesquels vous les laissez macérer une heure : 12 minutes avant de servir, lavez ces tranches, rangez-les sur la grille d'une poissonnière et plongez-les à l'eau bouillante fortement salée; donnez deux bouillons et retirez la poissonnière sur l'angle du fourneau, couvrez-la pour maintenir le liquide au même degré sans ébullition jusqu'au dernier moment; alors enlevez le poisson sur la grille, laissez-le égoutter et dressez-le sur serviette en le reformant, entourez-le avec des bouquets de persil frais et servez la sauce à part ainsi que des pommes de terre à l'anglaise.

596. — BROCHET A LA KRASZINSKI.

Prenez un beau brochet vivant; la veille du jour où vous voulez le cuire, fendez-lui la tête et emplissez l'ouverture avec quelques cueillerées de sel roussi à la poêle et tout chaud; cela fait, tenez le poisson dans un lieu frais; une heure et quart avant de servir, habillez-le, videz-le par les ouïes, lavez-le bien, bridez-lui la tête, ciselez-le profondément des deux côtés et placez-le sur la feuille d'une poissonnière; mouillez-le à couvert avec de l'eau froide, additionnez-lui 2 carottes, 2 oignons émincés, un fort bouquet de persil, 2 poignées de sel et un verre de vinaigre; faites partir le liquide en ébullition, retirez ensuite la poissonnière sur l'angle du fourneau et finissez de le cuire sans ébullition; au moment de servir, enlevez-le avec la grille de le poissonnière, laissez-le égoutter et dressez-le sur serviette; entourez-le avec 12 coquilles garnies avec un ragoût de grosses pattes d'écrevisses à la béchamel; servez à part une sauce béchamel au raifort, beurrée au moment et finie avec le jus de 2 oranges; servez aussi un plat de pommes de terre tournées en grosses olives et cuites à l'anglaise.

597. — BROCHET A LA CLERMONT.

Habillez un gros brochet et distribuez-le en tranches que vous faites mariner avec huile, jus de citron, oignon émincé et persil vert; une demi-heure avant de servir sortez les tranches de la marinade; roulez-les dans de la mie de pain blanche et fine; rangez-les à mesure sur un gril chauffé et huilé et faites les-cuire à feu modéré en les retournant et les arrosant aussi avec de l'huile; aussitôt cuites dressez-les sur plat et reformez le poisson dont vous aurez cuit la tête séparément; entourez-les avec 2 bouquets de laitances de carpes frites et 12 coquilles garnies d'huîtres au gratin. Servir à part une sauce maître-d'hôtel.

598. — BROCHET A LA JUDEENNE.

Taillez avec une petite cuiller à racine, une garniture de légumes composée avec carottes, pommes de terre, racines de céleri et racines de persil, à peu près par parties égales; faites-les blanchir séparément à l'eau salée.

Préparez 3 œufs de pâte à nouille, abaissez-la au rouleau en la tenant un peu plus épaisse qu'à l'ordinaire, puis divisez-la en bandes de 3 cent. de large que vous coupez transversalement en filets et tenez dans un lieu frais étalées sur un linge.

Habillez un beau brochet, ciselez-le des deux côtés, bridez-lui la tête, salez-le légèrement, mettez-le dans une poissonnière grassement beurrée, mouillez avec 2 verres de vin blanc et le double de bouillon de poisson, mettez dessus un papier beurré, couvrez la poissonnière et faites partir vivement le liquide en ébullition, additionnez-lui les légumes blanchis, moins les pommes de terre; une demi-heure après, ajoutez ces dernières et 4 à 5 décil. de bon velouté, afin de lier légèrement la sauce; 25 minutes après, égouttez le brochet sur la grille et glissez-le sur le plat; retirez les légumes pour les ranger autour du plat ainsi que les nouilles blanchies que vous étalez dessus; passez la sauce dans un sautoir, réduisez-la quelques minutes si elle était trop longue, liez-la avec 4 à 5 jaunes d'œuf, finissez-la avec un jus de citron et versez-la sur le poisson et les garnitures; placez aux deux bouts du plat un bouquet de raifort

râpé et servez. Les légumes de la garniture peuvent être émincés en filets épais à l'égal des nouilles, mais les pommes de terre doivent être en boules.

599. — LOUP A LA FINANCIERE.

Habillez un beau loup, bridez-lui la tête, placez-le sur la grille d'une poissonnière, mouillez-le à moitié de hauteur avec un court-bouillon au vin blanc, couvrez avec du papier beurré, faites partir à ébullition et retirez-le sur feu modéré pour finir de le cuire ; égouttez-le ensuite sur plafond, faites-le glacer à la bouche du four en l'arrosant au beurre fondu et dressez-le sur plat ; passez, dégraissez et réduisez en demi-glace une partie du fonds pour le mêler avec une sauce financière ; entourez ou servez à part une garniture composée de 6 douz. d'huîtres, 3 douz. de petites quenelles au beurre d'écrevisses, autant de champignons et autant de petites truffes ; toutes ces garnitures sont mêlées ensemble et légèrement saucées ; placez le poisson et servez le restant de la sauce à part.

600. — BAR, SAUCE AUX CREVETTES.

Habillez un bar bien frais, bridez-lui la tête, ciselez-le légèrement, placez-le sur la grille d'une poissonnière, salez-le fortement et couvrez-le avec de l'eau froide ainsi que 2 bouteilles de vin blanc, ajoutez quelques racines et légumes émincés, un fort bouquet de persil et faites-le partir en ébullition ; au premier bouillon, retirez-le sur feu modéré afin de maintenir le liquide au même degré de chaleur sans ébullition ; trois quarts d'heure après, égouttez le poisson sur la grille et dressez-le sur serviette, entourez-le avec des feuilles de persil et de belles crevettes ; servez à part une sauce aux crevettes ainsi que des pommes de terre.

601. — SPIGOLA GRILLÉ.

Habillez un beau spigola, ciselez-le des deux côtés, marinez-le avec sel, huile, jus de citron et feuilles de persil ; trois quarts d'heure avant de servir, rangez-le sur un gril chauffé et huilé et faites-le partir sur feu modéré, retournez et humectez avec de l'huile ; quand il est cuit, dressez-le sur plat, arrosez-le avec beurre fondu mêlé avec beurre, jus de citron et persil haché. On peut servir, avec ce poisson, une sauce chaude ou froide ou un beurre d'anchois. On peut cuire le spigola comme le bar et le loup.

602. — MERLAN A LA PROVENÇALE.

Habillage : Écaillez-le des deux côtés, écourtez les nageoires, retirez les ouïes et videz-le sans l'ouvrir.

Choisissez un gros merlan bien frais, habillez-le, ciselez-le jusqu'à l'arête des deux côtés et d'un bout à l'autre à distance de 3 centim., bridez-lui la tête et mettez-le dans un vase avec quelques poignées de sel et un verre d'eau, laissez-le macérer pendant une heure dans un lieu frais ; 25 minutes avant de servir, placez-le sur la grille de la poissonnière et plongez-le à l'eau bouillante fortement salée et acidulée ; aussitôt que l'ébullition reprend, retirez-le sur l'angle du fourneau pour finir de le cuire ; égouttez-le ensuite et dressez sur serviette ; entourez-le de chaque côté avec 2 bouquets de petits anchois frits, et servez à part une demi-espagnole finie avec un morceau de beurre, une cuillerée de persil et le jus d'un citron.

603. — MERLAN A L'INTENDANTE.

Habillez un gros merlan sans l'ouvrir, employez-le avec une farce à quenelle de poisson un peu ferme et à laquelle vous mêlez quelques cuillerées de champignons hachés, bridez-lui la tête, placez-le sur un plafond étroit et bien beurré, mouillez-le avec une bouteille de vin blanc, salez-le légèrement, arrosez-le avec du beurre fondu et faites-le cuire à four modéré en l'arrosant souvent ; laissez-le ensuite refroidir à moitié, puis glissez-le sur un plat d'argent ; masquez-le vivement avec une couche de farce à quenelle un peu ferme que vous lissez bien, et décorez avec des queues d'écrevisses ou crevettes ; arrosez-le avec un peu de beurre, couvrez avec un papier beurré et poussez le plat au four afin de pocher la farce ; cela fait, sortez le plat, épongez le beurre et entourez le poisson avec une garniture de croquettes d'écrevisses ou de homards de forme méplate ; servez à part une sauce vénitienne, dans laquelle vous faites entrer une partie du fonds de cuisson passé et dégraissé.

604. — MERLAN AU GRATIN.

Habillez un gros merlan frais, détachez-lui la tête du tronc, fendez-le du côté du ventre pour l'ouvrir entièrement, dégagez l'arête principale et coupez-la à 3 centim. de la queue ; salez-le des deux côtés et placez-le dans toute sa largeur sur un plat à gratin grassement beurré, la peau appuyée contre le plat ; arrosez-le en dessus avec un peu de beurre fondu et mouillez-le avec 2 verres de vin blanc, couvrez-le de papier beurré et poussez-le au four modéré 40 minutes avant de servir ; 25 minutes après, retirez-le du four et glissez le poisson sur un plat de relevé au fond duquel vous aurez étalé une couche de fines herbes, saupoudrez de mie de pain fraîche, arrosez avec du beurre fondu et tenez le plat à la bouche du four jusqu'au moment de servir ; alors saucez-le autour avec une demi-espagnole réduite avec un peu de bon fonds.

605. — MERLAN GRILLÉ.

Dépecez un gros merlan en tranches de 3 centim. d'épaisseur; marinez-les dans un plat avec sel, huile, jus de citron, oignon émincé et feuilles de persil; au bout d'une heure, prenez-les une à une; roulez-les dans de l'huile pour les passer dans de la mie de pain fraîche; rangez-les à mesure sur un gril chauffé et bien huilé, puis faites-les cuire à feu modéré en les arrosant avec de l'huile en les retournant. Quand elles sont cuites, dressez-les sur plat et servez à part une sauce aux huîtres.

606. — MERLAN A LA DIPLOMATE.

Émincez d'abord en montglas une quinzaine de truffes noires et crues, mettez-les dans une casserole avec un demi-verre de Madère et un peu de glace que vous faites vivement réduire.

Levez les filets de 4 à 5 moyens merlans, parez-les sans retirer la peau ; assaisonnez-les et rangez-les l'un à côté de l'autre sur un plafond beurré, mouillez-les avec un verre de vin blanc et cuisez-les vivement sans les briser; quand ils sont cuits retirez-les du feu; masquez le fond d'un plat avec une couche de sauce diplomate finie au moment, sur laquelle vous dressez la moitié des filets de merlans; étalez sur ceux-ci la moitié des truffes et masquez-les avec de la sauce diplomate; dressez les autres filets, masquez-les aussi avec les truffes, puis avec la sauce; saupoudrez le dessus avec une poignée de parmesan râpé, arrosez avec un peu de beurre fondu, glacez à la salamandre et servez aussitôt; envoyez à part un plat de pommes de terre. Les cabillauds et les sandres peuvent être préparés d'après cette méthode.

607. — MERLANS FRITS.

Les petits merlans peuvent être frits entiers; on les cisèle et on les maintient ronds en leur passant le bout de la queue dans la gueule; on les sale, on les farine pour les tremper dans des œufs battus; alors on peut les paner ou les faire frire ainsi après les avoir égouttés. On peut frire encore les petits merlans désossés, ouverts et sans tête; on les sale, on les farine et on les passe aux œufs battus pour les plonger à friture chaude. Les merlans frits se dressent sur serviette entourés avec du persil frit et des demi-citrons.

608. — CABILLAUD A LA HOLLANDAISE.

Le cabillaud est de très-bonne qualité en Hollande; on l'habille comme le merlan.

Choisissez un cabillaud bien frais, divisez-le en tranches que vous placez sur la grille d'une poissonnière pour les plonger à l'eau bouillante fortement salée et acidulée; aussitôt que le bouillonnement recommence, couvrez la poissonnière, retirez-la sur l'angle du fourneau; 12 à 15 minutes après enlevez les tranches sur la grille de la poissonnière pour les égoutter et les dresser sur serviette; entourez-les avec du persil frit; envoyez à part une saucière de beurre à peine fondu et fouetté à blanc, ainsi que des pommes de terre cuites à l'eau salée.

609. — DARNE DE CABILLAUD, SAUCE AUX ŒUFS.

Coupez une belle darne de cabillaud, habillez-la, emplissez le vide du ventre avec une carotte masquée de lard, fixez-la sur la feuille d'une poissonnière et plongez-la dans un court-bouillon simple, chaud, mais sans être bouillant; placez la poissonnière en plein fourneau pour amener le liquide à l'ébullition, et au premier bouillon retirez-la du feu, couvrez-la et tenez-la ainsi pendant 25 minutes; égouttez ensuite la darne, dressez-la sur plat et marquez-la avec une sauce aux œufs; servez à part une saucière de beurre fondu et des pommes de terre.

610, — AIGLE-FIN A L'EAU DE SEL.

On cuit ce poisson comme le cabillaud découpé en tranches ou ciselé des deux côtés jusqu'à l'arête; on le sert avec du beurre fondu ou une sauce hollandaise.

611. — DORSCH AU BEURRE FONDU.

On cuit ce poisson comme le cabillaud après l'avoir découpé en tranches ou en tronçons. Si le poisson est gros on peut lui couper la tête et la queue, pour le servir en darne; on le dresse sur serviette, on l'entoure avec du persil frais et on sert à part du beurre fondu ainsi que des pommes de terre cuites à l'eau.

612. — SANDASCH A LA VARSOVIENNE.

Choisissez un gros sandasch vivant, habillez-le et distribuez-le en tranches de 3 centim. d'épaisseur; mettez-les dans une terrine avec 2 ou 3 poignées de sel et faites-les macérer une demi-heure; rangez-les ensuite sur la grille d'une poissonnière et plongez-les à l'eau bouillante salée et acidulée; aussitôt que le bouillonnement reprend, couvrez la poissonnière et retirez-la sur l'angle du fourneau, afin que le liquide se maintienne au même degré sans ébullition;

au bout de 10 à 12 minutes égouttez-le poisson sur la grille, laissez-le égoutter et dressez-le sur plat; entourez-les alors avec une garniture de 7 à 8 œufs durs et hachés pendant qu'ils sont encore chauds, puis jetés dans 500 gr. de beurre clarifié et bien chaud, assaissonnez et finissez-les avec une cuillerée de persil haché; servez à part un plat de pommes de terre cuites à l'eau. On peut garnir ce poisson avec toute autre garniture de relevé ou avec une sauce maître-d'hôtel, hollandaise, normande, etc.

613. — SOUDAK A LA BALABINE.

Habillez et fendez du côté du ventre un gros soudak sur sa longueur pour dégager l'arête principale, coupez-la à quelques centim. au-dessous de la tête et de la queue, retirez les arêtes du ventre; salez-le des deux côtés tenez-le au frais et préparez 7 à 800 gr. de farce à quenelle au beurre d'écrevisses un peu ferme et à laquelle vous incorporez un salpicon de queues d'écrevisses, 5 à 6 cuillerées à bouche de fines herbes cuites et une cuillerée de purée ou essence d'anchois; placez le soudak sur un linge, masquez-le du côté intérieur avec la farce en l'appliquant contre les chairs que vous rapprochez, afin d'enfermer la farce dans le poisson en lui donnant sa forme première. Cela fait bridez-lui la tête et enveloppez le corps avec quelques bardes de lard ou papier beurré; puis placez le poisson sur un plat à gratin en l'appuyant sur son ventre; arrosez-le avec 500 gr. de beurre fondu, mouillez-le avec un verre de Madère et poussez le plat à four modéré, afin de cuire le soudak tout doucement en l'arrosant souvent avec son fonds quand il est cuit, sortez-le du four pour le déballer et glissez-le sur plat de relevé, épongez bien le beurre et masquez le aussitôt avec une sauce diplomate à laquelle vous mêlez 5 à 600 gr. de truffes tournées, coupées en dés et cuites au moment avec un demi-verre de Madère et quelques cuillerées de glace; dressez au tour du poisson quelques bouquets de queues d'écrevisses et servez à part un plat de pommes de terre cuites à l'eau.

614. — SANDER, SAUCE AUX HUITRES.

Habillez un gros sander, ciselez-le des deux côtés jusqu'à l'arête principale; bridez-lui la tête et placez-le sur un plat long; saupoudrez-le de sel et laissez-le macérer une demi-heure; 25 minutes avant de servir plongez-le à l'eau bouillante fortement salée et acidulée; aussitôt que le bouillonnement reprend couvrez la poissonnière et retirez-la sur l'angle du fourneau, égouttez-le ensuite et dressez-le sur serviette; entourez-le avec quelques bouquets de persil et servez à point une sauce aux huîtres, ainsi que des pommes de terre.

615. — SANDERS A LA CRACOVIENNE.

Choisissez 4 moyens sanders vivants, habillez-les, supprimez les têtes et les parties minces des queues et distribuez les en tronçons; beurrez grassement un plat à sauter dans lequel vous rangez les tronçons les uns à côté des autres salez-les modérément, additionnez deux verres de vin blanc, couvrez et poussez-les à feu vif; au bout de 12 à 15 minutes d'ébullition, retirez le sautoir du feu, dressez les tronçons sur plat, mêlez au fonds de cuisson 4 décil. de velouté et réduisez la sauce pendant 7 à 8 minutes ; passez-la ensuite à l'étamine, incorporez-lui un bon morceau de beurre et finissez-la avec quelques cuillerées de glace, le jus de deux citrons et une cuillerée de persil haché; versez la sauce sur le poisson, entourez avec une garniture de champignons et servez des pommes de terre à part.

616. — SANDERS A LA CRÈME.

Levez les filets de 4 à 5 sanders, parez-les, salez-les modérément et rangez-les dans un sautoir beurré, mouillez les avec un demi-verre de vin blanc, cuisez-les sur feu modéré et retirez-les sur un plafond; passez et réduisez le fond pour le mêler avec une bonne sauce à la crème finie et beurrée au moment; marquez le fond d'un plat de relevé avec une couche de farce à quenelle de poisson; faites-la pocher au four, puis masquez-la avec un peu de sauce à la crème et dressez la moitié des filets dessus; masquez-les aussi avec de la sauce sur laquelle vous dressez le restant des filets masquez également ceux-ci avec de la sauce à la crème et saupoudrez toute la surface avec une poignée de parmesan râpé; glacez à la salamandre et servez aussitôt. Les merlans, aigles-fins et cabillauds peuvent être préparés d'après cette méthode.

617. — SANDERS AU GRATIN.

Habillez deux sanders bien frais auxquels vous coupez les têtes et les parties minces des queues; ciselez-les sur le dos d'un bout à l'autre, puis placez-les sur le ventre l'un contre l'autre dans un plat à gratin bien beurré et saupoudrez avec quelques cuillerées de champignons crus et hachés; mouillez les poissons avec un verre de vin blanc et poussez-les au four modéré pour les cuire tout doucement pendant une demi-heure en les arrosant souvent avec leur cuisson ; quand ils sont cuits, enlevez-les pour les dresser sur un plat de relevé; masquez-les avec une couche de fines herbes cuites saupoudrez-les de mie de pain, arrosez-les avec un peu de beurre et glacez-les à la salamandre ou au four chaud entourez-les de quenelles et de champignons cuits que vous saucez à l'espagnole réduite au vin de Sauterne et finie avec un peu de persil haché et le jus d'un citron.

618. — SCHILL A LA RADZIWIL.

Habillez un beau schill, bridez-lui la tête, ciselez-le des deux côtés et placez-le sur la grille d'une poissonnière; mouillez-le juste à couvert avec un court-bouillon au vin, couvrez-le avec du papier beurré, faites-le partir en ébullition, puis retirez la poissonnière sur l'angle pour cuire le poisson en l'arrosant souvent avec son fonds: trois quarts d'heure après il doit être cuit; alors égouttez-le pour le dresser sur plat en l'entourant avec une garniture à la Radziwil que vous masquez ainsi que le poisson avec une sauceg enevoise.

619. — DORADE GRILLÉE A LA PERSILLADE.

Les chairs de ce poisson sont très-délicates et très-estimées. On l'habille en l'écaillant et le vidant sans l'ouvrir. On ébarbe les nageoires.

Choisissez une belle dorade bien fraîche, habillez-la pour la ciseler et la mariner avec sel, huile, citron et persil vert; au bout d'une demi-heure, rangez le poisson sur un gril chauffé et huilé pour le cuire à feu modéré en l'arrosant souvent avec de l'huile et le retournant ; quand il est cuit, dressez-le sur plat et arrosez-le avec une sauce persillade.

620. — PAGEL GRILLÉ A LA MAITRE-D'HOTEL.

Ce poisson est rouge à l'extérieur ; on l'écaille et on le vide par les procédés ordinaires.

Choisissez un pagel de roche bien frais; habillez-le pour le ciseler et le mariner pendant une demi-heure, comme il est dit pour la dorade, et faites-le griller à feu modéré ; quand il est cuit, dressez-le sur plat et masquez-le avec des lames de beurre à la maître-d'hôtel.

621. — SOLES A LA HOLLANDAISE.

Habillage : Les soles ne s'écaillent pas, on leur retire la peau des deux côtés, on les vide par une incision au-dessous des ouïes et on les ébarbe.

Habillez 4 grosses soles, ciselez-les transversalement jusqu'à la profondeur de l'arête; faites-les dégorger ensuite à l'eau froide pendant 20 minutes pour les ranger sur la grille d'une poissonnière; plongez-les à l'eau bouillante, salée et acidulée, couvrez la poissonnière, et au premier bouillon, retirez-la sur l'angle du fourneau, de manière que le liquide ne fasse que frissonner. Au bout de 8 à 10 minutes, enlevez-les sur la grille pour les égoutter et les glisser sur plat couvert d'une serviette. Frottez-les avec un morceau de beurre, entourez-les avec du persil vert et servez-les en même temps qu'une saucière de sauce persil à la hollandaise et des pommes de terre.

622. — SOLES A LA CHIVRY.

Habillez 4 à 5 belles soles, coupez-leur les têtes à la hauteur des ouïes et enlevez les parties minces des queues, distribuez-les ensuite en 2 ou 3 parties, mettez-les dans un plat et faites-les mariner pendant une heure avec sel, huile, lames de citron et feuilles de persil; sortez-les ensuite de la marinade, roulez-les dans de la mie de pain fraîche et rangez-les sur un gril chauffé et huilé ; faites-les cuire des deux côtés sur feu modéré en les arrosant souvent avec de l'huile ou du beurre fondu ; quand elles sont cuites, dressez-les sur plat en buisson et entourez-les avec une garniture à la Chivry. Envoyez à part une sauce Colbert.

623. — SOLES A LA NORMANDE.

Habillez 4 à 5 belles soles auxquelles vous retirez les têtes et les parties minces des queues ; fendez-les tout le long de l'arête d'un seul côté en dégageant légèrement les chairs ; beurrez un plat à gratin avec 200 gr. de beurre sur lequel vous rangez les soles les unes à côté des autres et le côté fendu en dessous ; ajoutez un verre de vin blanc et poussez le plat au four modérément chaud ; arrosez-les de temps en temps, et aussitôt qu'elles sont cuites, sortez-les pour les égoutter; alors masquez le fond d'un plat long avec une couche de farce mêlée avec la moitié de son volume de fines herbes sur laquelle vous dressez les soles l'une à côté de l'autre ; saucez légèrement le dessus et poussez le plat à four doux afin de faire pocher la farce ; sortez ensuite le plat et dressez autour des soles une garniture à la normande préparée d'avance, mais en réservant les quenelles ; masquez-la ainsi que les soles avec le restant de la sauce à laquelle vous aurez incorporé le fonds de la cuisson ; maintenant, dressez-les quenelles autour de la garniture et arrosez-les au pinceau avec du beurre d'écrevisses fondu et mêlé avec un peu de glace; servez le surplus de la sauce dans une saucière.

624. — SOLES AU GRATIN.

Habillez de 4 à 5 belles soles fraîches, auxquelles vous coupez les têtes et les parties minces des queues; fendez-les d'un côté seulement tout le long de l'arête, puis beurrez un plafond avec 250 gr. de beurre, saupoudrez-le avec quelques cuillerées de champignons crus et hachés, sur lesquels vous rangez les soles l'une à côté de l'autre; salez-les légèrement

et garnissez l'intérieur de chacune avec un beurre maître-d'hôtel; mouillez-les avec un verre de vin blanc, couvrez-les avec un papier beurré et poussez-les à four chaud pour les cuire en les arrosant de temps en temps avec leur cuisson; quand elles sont cuites, égouttez-les pour les ranger sur un plat de relevé, masquez-les aussitôt avec une couche de fines herbes, mouillez-les avec 3 décil. d'espagnole réduite avec le fonds de cuisson des soles et un demi-verre de Chablis. Cette sauce doit être bien réduite sans être consistante ; saupoudrez les soles avec une poignée de mie de pain fraîche, arrosez-les avec un peu de beurre fondu et poussez le plat à four chaud afin de gratiner le dessus ; au bout de quelques minutes, sortez le plat, essuyez bien les bords et entourez les soles avec des champignons cuits au moment ; masquez-les avec un peu de sauce réduite dont vous servez une saucière à part.

625. — SOLES A LA JANIN.

Habillez 4 belles soles, auxquelles vous coupez les têtes et les parties minces des queues ; fendez-les d'un côté tout le long de l'arête principale, puis rangez-les dans un plafond creux, bien beurré, au fond duquel vous étalez 4 à 500 gr. de truffes noires crues, parées et coupées en lames ; mouillez-les juste à hauteur avec un fonds de mirepoix au vin, couvrez les soles avec du papier beurré et faites partir vivement le fonds en ébullition jusqu'à ce qu'il soit réduit de moitié, alors les soles doivent être cuites; égouttez-les sur un plafond afin de retirer à chacune l'arête principale, emplissez vivement le vide avec des fines herbes cuites et dressez-les sur plat de relevé en appuyant le côté ouvert sur le fond du plat; entourez les soles d'un côté avec les truffes en lames et de l'autre avec 5 à 6 douz. d'huîtres blanchies et parées ; étendez le fonds de cuisson des soles avec 2 cuillerées de cuisson des huîtres et autant de vin de Madère ; passez-le à l'étamine pour le réduire et le mêler avec une sauce tortue, avec laquelle vous masquez le poisson et les garnitures ; servez le restant à part dans une saucière.

626. — SOLES A LA BRETONNE.

Émincez en julienne le rouge de 2 carottes, autant de racines de persil et faites-les blanchir ; émincez aussi 5 à 6 champignons frais que vous tenez de côté. Habillez 4 soles, coupez les têtes et les parties minces des queues, et distribuez le reste en 3 parties ; placez-les dans un sautoir grassement beurré, mouillez-les avec 2 verres de vin blanc et la moitié de ce volume de velouté ; additionnez les racines et les champignons en julienne, placez le sautoir sur feu vif et faites partir le liquide en ébullition ; quand les soles sont cuites dressez-les sur plat, réduisez au plus tôt la sauce à consistance voulue, puis retirez-la du feu pour lui incorporer un bon morceau de beurre, le jus d'un citron et une cuillerée de persil haché ; alors versez-la sur les soles et servez.

627. — SOLES A LA CASTILLANE.

Habillez 4 à 5 belles soles, auxquelles vous coupez les têtes ainsi que les parties minces des queues; fendez-les tout le long de l'arête, garnissez l'intérieur avec des fines herbes et rangez-les sur un plafond bien beurré ; salez légèrement et mouillez-les avec un verre et demi de Sauterne et quelques cuillerées de glace ; faites partir en plein feu et laissez réduire le liquide de moitié ; alors poussez le plafond au four modéré pour finir de cuire les soles. Cela fait, dressez-les sur plat de relevé, le côté ouvert en dessous, puis dressez autour des soles une garniture à la castillane, que vous saucez ainsi que les soles avec du velouté fini au beurre de Valence.

628. — SOLES FRITES, SAUCE COLBERT.

Habillez 6 belles soles fraîches, auxquelles vous coupez les têtes et les parties minces; fendez-les d'un côté tout le long de l'arête principale, salez-les et farinez-les pour les passer dans des œufs battus et ensuite dans la panure blanche et fine ; aussitôt qu'elles sont panées, unissez-les avec la lame d'un couteau et rangez-les sur une serviette saupoudrée de panure ; 12 minutes avant de servir plongez-les à friture chaude et cuisez-les de belle couleur ; égoutez-les ensuite sur un linge, salez-les légèrement, coupez-les chacune en 2 ou 3 parties sur le travers et dressez-les sur plat sans les déformer, l'une à côté de l'autre ; entourez-les avec du persil frit et quelques moitiés de citron ; servez à part une saucière de Colbert.

629. — ROUGETS AU GRATIN.

Habillage : Le rouget est une exception dans l'espèce ; on ne le vide pas, on lui retire seulement les ouïes, on l'écaille et on l'ébarbe.

Habillez 8 beaux rougets en leur laissant le foie, salez-les légèrement et rangez-les l'un à côté de l'autre sur le fond d'un plat à gratin beurré et saupoudré avec quelques cuillerées de champignons hachés ; mouillez-les avec un verre de vin de Sauterne, faites partir le liquide en ébullition et poussez aussitôt le plat au four modéré, pour les cuire en les arrosant souvent avec leur cuisson ; égouttez-les ensuite et dressez-les sur plat de relevé, au fond duquel vous aurez étalé une couche de fines herbes cuites ; saupoudrez les rougets avec de la mie de pain, arrosez-les avec un peu du

beurre fondu et glacez-les à la salamandre; saucez le fond du plat avec une sauce espagnole réduite au vin, et à laquelle vous aurez incorporé le fonds de cuisson; entourez les rougets avec un groupe de têtes de champignons et un groupe de queues de crevettes, et servez.

630. — ROUGETS GRILLÉS A LA PROVENÇALE.

Habillez 6 beaux rougets bien frais, retirez-leur les ouïes, marinez-les dans un plat avec sel, huile, tranches de citron et persil en feuilles; au bout de 20 minutes, rangez-les sur un gril chauffé et huilé pour les faire griller des deux côtés en les arrosant avec de l'huile; quand ils sont cuits, dressez-les sur plat. Dans l'intervalle vous aurez passé les foies de rougets au tamis, après les avoir fait revenir à l'huile dans une petite casserole; alors étendez-les avec quelques cuillerées de velouté et un peu de glace, chauffez sans ébullition et finissez la sauce avec une cuillerée de persil haché et le jus de 2 citrons, masquez les rougets avec cette sauce et servez.

631. — ROUGETS FRITS, SAUCE COLBERT.

Habillez 6 gros rougets ou 12 petits, salez-les et farinez-les pour les plonger à friture chaude, un quart d'heure avant de servir; cuisez-les de belle couleur, égouttez-les sur un linge, salez et dressez-les sur serviette, entourez-les avec des moitiés de citron et persil frit; servez à part une sauce Colbert.

632. — POISSON SAINT-PIERRE, SAUCE AUX MOULES.

Ce poisson est de nature osseuse, mais sa chair est d'une délicatesse exquise; en Angleterre, il est connu sous le nom de *John-dorée :* on l'écaille des deux côtés et on le vide par les ouïes.

Choisissez un saint-pierre bien frais, bridez-lui la tête et placez-le sur la grille d'une poissonnière; mouillez-le à couvert avec de l'eau froide que vous salez et à laquelle vous additionnez un peu de vinaigre et quelques légumes émincés, faites partir le liquide en ébullition, et au premier bouillon retirez la poissonnière sur l'angle; une demi-heure après enlevez le poisson sur la grille de la poissonnière, laissez-le bien égoutter et glissez-le sur serviette, entourez-le avec des feuilles de persil vert et servez à part une sauce aux huîtres ainsi que des pommes de terre cuites à l'anglaise.

633. — RAIE AU BEURRE NOIR.

Choisissez une raie bouclée, videz-la, séparez les deux ailes et la queue que vous faites dégorger à l'eau froide, marquez un court-bouillon simple que vous faites partir en ébullition, et plongez la raie dedans; ajoutez un fort bouquet de persil, couvrez la casserole, retirez-la du feu et laissez-la ainsi pendant 15 à 20 minutes; égouttez-la ensuite sur un linge pour lui retirer la peau et la dresser sur plat, entourez-la avec le foie que vous aurez poché séparément ainsi que du persil frit, et masquez-la avec un beurre noir, n° 236; servez à part une saucière de ce beurre.

634. — ALOSE A LA PURÉE D'OSEILLE.

Écaillez et videz une belle alose sans l'ouvrir, ciselez-la et mettez-la dans un plat pour la mariner avec du sel et de l'huile, rangez-la sur un gril chauffé et huilé, placez le gril sur feu modéré et faites griller le poisson des deux côtés en l'arrosant souvent avec du beurre fondu; quand il est cuit dressez-le sur plat, masquez-le avec un beurre à la maître-d'hôtel, et servez à part une purée d'oseille.

635. — PERCHES A LA WATERFISCH.

On habille les perches en grattant les écailles avec une râpe ou bien à l'aide d'un couteau; après les avoir trempées à l'eau chaude, mais non bouillante, on les ébarbe et on les vide sans les ouvrir.

Taillez une julienne composée avec carottes, poireaux, oignons, racines de céleri et de persil; passez ces légumes au beurre dans une casserole, puis mouillez-les avec 3 à 4 décil. de grand bouillon que vous faites réduire à peu près à glace, alors les légumes doivent se trouver cuits; retirez-les du feu. Habillez 3 belles perches, ficelez-leur la tête, placez-les dans un sautoir, mouillez-les juste à couvert avec du bouillon ou de l'eau, ajoutez un bouquet de persil garni d'une feuille de laurier, couvrez le sautoir et faites partir le liquide en ébullition vive, que vous continuerez jusqu'à ce que le mouillement soit réduit de moitié, alors les perches doivent être cuites; dressez-les sur plat, entourez-les avec les légumes, liez le fonds de cuisson avec un bon morceau de beurre et versez-le sur les poissons; servez à part des tranches de pain beurré. On prépare ainsi des soles et du saumon.

636. — PERCHES AU GRATIN.

Après avoir habillé 3 belles perches, placez-les dans un plat à gratin bien beurré, ajoutez 2 verres de vin blanc sec, salez-les légèrement, garnissez-les intérieurement avec une maître-d'hôtel aux fines herbes, soupoudrez-les avec de la mie de pain, arrosez-les aussi au beurre fondu et poussez le plat au four modéré pour les cuire en les arrosant souvent

avec leur fonds, égouttez-les ensuite, masquez le fond d'un plat de relevé avec une couche de fines herbes cuites, sur laquelle vous rangez les perches, saucez-les avec 2 cuillerées d'espagnole réduite, à laquelle vous aurez mêlé le fonds de cuisson des perches; poussez le plat à four modéré et servez-le aussitôt que le dessus des perches aura été légèrement gratiné.

637. — POISSON HIRONDELLE, SAUCE AUX HUITRES.

Habillage : Ce poisson se cuit sans être écaillé, il suffit de l'ébarber et de le vider.

Habillez un poisson hirondelle, mettez-le dans une poissonnière, salez-le et couvrez-le avec de l'eau froide, ajoutez quelques légumes émincés et faites partir le liquide en ébullition; au premier bouillon, retirez la poissonnière sur l'angle du fourneau, afin de maintenir la cuisson au même degré de chaleur, mais sans ébullition; au bout d'une demi-heure, enlevez le poisson sur la grille pour l'égoutter sur un linge et retirer les peaux auxquelles adhèrent les écailles; dressez-le ensuite sur plat de relevé et servez à part une sauce aux huîtres. Ce poisson peut être servi avec une garniture et masqué avec une sauce.

638. — MAQUEREAUX GRILLÉS A LA MAITRE-D'HOTEL.

Les maquereaux n'ayant pas d'écailles, il suffit de les vider, les ébarber, les laver vivement à l'intérieur et les essuyer ensuite.

Choisissez 4 maquereaux bien frais, habillez-les, essuyez-les bien, fendez-les ensuite sur le dos, dans le sens de l'arête principale, salez-les et roulez-les dans de l'huile pour les ranger ensuite sur un gril chauffé et huilé, cuisez-les à feu modéré, mais soutenu, retournez-les lorsqu'ils sont atteints d'un côté; puis, dressez-les sur plat de relevé les uns à côté des autres; entr'ouvrez l'ouverture du dos dans laquelle vous incorporez un beurre maître-d'hôtel. Servez à part une sauce maître-d'hôtel.

639. — MAQUEREAUX A LA BOLONAISE.

Habillez 4 gros maquereaux bien frais, auxquels vous retirez la tête, divisez-les ensuite en tronçons que vous plongez à l'eau bouillante salée et mêlée par moitié avec du vin blanc, ajoutez un bouquet de persil, et aussitôt que l'ébullition reprend, retirez la casserole sur l'angle du fourneau, couvrez-la et maintenez-la au même degré de chaleur pendant 10 minutes; égouttez-les ensuite sur un linge, dressez-les sur plat en buisson, entourez-les avec du persil et servez à part une sauce aux huîtres. On peut servir les maquereaux bouillis entiers avec une sauce au fenouil et aux groseilles vertes.

640. — ANGUILLE A LA SEMILLANTE.

Habillage : Accrochez l'anguille par la tête, coupez à peine l'épaisseur de la peau dans toute sa rondeur et immédiatement au-dessous des ouïes, dégagez cette peau, peu à peu, pour la détacher des chairs; aussitôt qu'elle donne prise, enlevez-la d'un trait en l'appuyant fortement avec un linge pour la ramener et la sortir en la retournant du côté de la queue; on ébarbe ensuite l'anguille et on la vide.

Choisissez 2 grosses anguilles, habillez-les et taillez sur leurs parties les plus épaisses 3 tronçons de 30 à 40 centim. de long, fendez ces tronçons sur le dos pour les ouvrir et les désosser, assaisonnez-les ensuite et emplissez-les avec quelques cuillerées de farce à quenelle un peu ferme, à laquelle vous mêlez quelques poignées de truffes crues coupées en dés; cela fait, roulez-les dans une serviette comme des galantines et ficelez-les fortement; marquez-les ensuite dans une casserole longue l'un à côté de l'autre; couvrez-les avec un fonds de mirepoix au vin fortement aromatisé, et faites-les cuire à feu très-doux pendant à peu près une heure et demie, déballez-les alors pour les serrer plus étroitement dans le même linge et les laisser refroidir sous presse légère, déballez-les enfin pour les parer d'une égale longueur et les découper; cela fait, placez les tronçons sur un plat creux, arrosez-les avec leur cuisson dégraissée et réduite en demi-glace, et poussez-les à la bouche du four afin de les chauffer tout doucement.

Vous aurez d'avance préparé un fond de plat en farce proportionné à la longueur des tronçons, fixez-le sur plat de relevé et dressez deux tronçons l'un à côté de l'autre et le troisième dessus, glacez-les bien et saupoudrez-les avec une poignée de truffes coupées en petits dés; entourez-les ensuite avec une garniture à la Sémillante, et servez à part une sauce genevoise.

641. — ANGUILLE A LA COMMODORE.

Habillez une grosse anguille pour la désosser, la farcir et l'envelopper dans une serviette, comme il est dit dans l'article qui précède; cuisez-la dans un bon fonds de mirepoix; égouttez-la ensuite sur un plafond pour lui donner la forme ovale, tenez-la à la bouche du four, glacez-la de belle couleur et dressez-la sur une croustade en pain frit de forme ovale fixe sur plat de relevé; autour de cette croustade, dressez une garniture à la Commodore, par groupes et en mélangeant les nuances; servez à part une sauce matelote.

642. — ANGUILLE A LA RAVIGOTE.

Coupez une douzaine de tronçons d'anguille ayant 7 à 8 centim. de long, cuisez-les dans un bon fonds de court-bouillon au vin et faites-les refroidir sous presse légère, afin de les obtenir droits, puis parez-leur les deux bouts, panez-les aux œufs, trempez-les dans du beurre fondu et rangez-les ensuite sur un gril chauffé et beurré pour les faire griller tout doucement en les retournant et les cuire de belle couleur; dressez-les ensuite sur plat entourés de moitié de citron, et servez à part une sauce ravigote.

643. — ANGUILLE A LA NAPOLITAINE.

Habillez une grosse anguille, coupez-lui la tête et la partie mince de la queue, distribuez-la en tronçons de la même longueur, placez-les dans une casserole, mouillez-les à couvert avec un fonds de mirepoix au vin blanc et cuisez-les tout doucement; égouttez-les ensuite sur un linge, épongez-les et dressez-les en buisson sur plat de relevé dont vous aurez masqué le fond avec une couche de farce que vous faites pocher à la bouche du four; entourez-les avec une garniture composée de fonds d'artichauts, de champignons, d'huîtres et d'olives blanchies; masquez-les avec une sauce tortue.

644. — MATELOTE D'ANGUILLES.

Montez à la main, avec une pâte à foncer à l'anglaise, une croûte ovale dans le genre de celles pour pâté chaud, ayant 5 à 6 centim. de hauteur, décorez-la avec de la même pâte, dorez-la à plusieurs reprises et faites-la sécher à l'étuve jusqu'à ce qu'elle soit bien sèche et solide; alors masquez-la entièrement avec une couche de farce de poisson, que vous faites également sécher au four modéré.

Habillez 2 anguilles, auxquelles vous coupez la tête et les parties minces des queues pour les dépecer ensuite en tronçons d'une égale longueur, placez-les dans un sautoir, mouillez-les à couvert avec un bon fonds de court-bouillon au vin rouge et faites-les cuire à grand bouillon; retirez ensuite le sautoir du feu, passez et dégraissez une partie du fonds de cuisson qui doit se trouver réduit à consistance de demi-glace, mêlez-le avec une sauce matelote, égouttez ensuite les tronçons, dressez-les dans la croûte à pâté foncée intérieurement avec une couche de farce pochée au four, en les entremêlant avec quelques truffes et champignons en lames, dressez autour de la croustade 2 bouquets de queues d'écrevisses, 2 bouquets d'oignons glacés et autant de champignons; alternez ces garnitures avec des croûtons de pain frits de forme ovale, et masquez-les avec une couche de purée Soubise bien réduite et serrée, glacez les garnitures au beurre d'écrevisses, saucez légèrement les tronçons d'anguilles avec la sauce matelote; servez le reste à part dans une saucière. On peut supprimer la croustade sans inconvénient.

645. — MATELOTE A LA PARISIENNE.

Coupez en petits tronçons une moyenne anguille, une carpe, un brochet, 2 perches et 2 barbillons, prenez les têtes et parties minces avec lesquelles vous marquez un bon fonds de court-bouillon mouillé avec moitié vin blanc et moitié vin rouge.

Masquez les tronçons de poisson dans un sautoir avec un bouquet de persil garni d'aromates, quelques parures de champignons, un peu de sel, poivre en grains et girofle; mouillez-les avec le court-bouillon passé au tamis et cuisez-les à feu très-vif; quand ils sont cuits, passez le fonds de cuisson, dégraissez-le bien et réduisez-le en demi-glace; alors mêlez-le avec son même volume de sauce espagnole, ajoutez quelques cuillerées de Madère et réduisez vivement la sauce jusqu'à ce qu'elle soit liée à point et succulente; alors passez-la à l'étamine dans une casserole et finissez-la avec un bon morceau de beurre frais et beurre d'écrevisses, un filet d'essence d'anchois et une pointe de cayenne; dressez le poisson en pyramide sur plat de relevé, entourez-le avec une garniture de laitance de carpe, de quenelles à la cuiller, d'oignons glacés et de champignons dressés en bouquets; saucez légèrement le poisson et servez à part le reste de la sauce.

646. — MATELOTE A LA NORMANDE.

Préparez une garniture composée d'huîtres et moules blanchies et parées, champignons entiers, quenelles à la cuiller et queues d'écrevisses; rangez ces garnitures dans un sautoir et tenez-les à couvert, sauf les quenelles qui ne doivent être pochées qu'au moment.

Coupez en morceau 2 grosses soles, 2 grondins, un tronçon de congre et une perche; placez-les dans un sautoir beurré et foncé avec un oignon émincé, une gousse d'ail, quelques parures de champignons, un bouquet de persil garni d'aromates, sel et grains de poivre; mouillez le poisson à couvert avec du vin blanc et un demi-litre de velouté, placez le sautoir en plein fourneau et continuez l'ébullition jusqu'à ce que le poisson soit cuit, alors passez le fonds de cuisson au tamis, faites-le réduire avec un peu de velouté, réduisez la sauce au point voulu, liez-la alors avec quelques jaunes d'œuf, passez-la à l'étamine, faites-la vanner en lui incorporant un morceau de beurre et une pointe de cayenne,

dressez les tronçons en pyramide sur le fond d'un plat de relevé, entourez-les avec les garnitures tenues au chaud, saucez légèrement le poisson et versez le restant dans une saucière.

647. — GRONDINS, SAUCE HOLLANDAISE.

Habillage : On écaille et on ébarbe les grondins, on les vide par les ouïes et on les lave à grande eau.

Choisissez 4 gros grondins, habillez-les pour les couper en tronçons, rangez-les sur la grille d'une poissonnière et plongez-les à l'eau bouillante, salée et acidulée; au premier bouillon, retirez la poissonnière sur l'angle afin que le liquide conserve son même degré de chaleur sans ébullition ; 20 minutes après enlevez-les sur la grille et dressez-les sur serviette en les reformant, entourez-les avec des feuilles de persil vert et servez à part une sauce hollandaise, ainsi que des pommes de terre.

648. — FOIES DE LOTTES A LA NORMANDE.

Choisissez quelques beaux foies de lottes, faites-les pocher à l'eau fortement acidulée jusqu'à ce qu'ils soient fermes, mais sans les faire bouillir. Laissez-les refroidir dans leur cuisson et distribuez-les en tranches épaisses, rangez-les dans un sautoir avec quelques cuillerées de vin blanc et tenez-les à la bouche du four; au dernier moment masquez-les avec une sauce normande, dressez-les ensuite en couronne sur une croustade de riz, taillée de forme longue et basse; dressez dans le puits une riche garniture de moules, huîtres, truffes, champignons, queues d'écrevisses et quenelles, masquez légèrement les garnitures et envoyez le restant de la sauce dans une saucière.

649. — MORUE A LA MARSEILLAISE (DITE BRANLADE).

Choisissez les parties les plus épaisses d'une morue salée, coupez-les en gros carrés et faites-les dégorger 2 ou 3 jours en les changeant d'eau 2 fois par jour. Une heure avant de servir, écaillez, lavez et placez les carrés dans une casserole couverte avec de l'eau froide que vous faites partir en ébullition; au premier bouillon retirez la casserole, couvrez-la et tenez-la ainsi pendant 10 à 12 minutes; égouttez-la ensuite sur un tamis, enlevez les arêtes de chaque morceau que vous brisez et placez à mesure dans une casserole.

Faites revenir à l'huile d'olives 2 cuillerées d'oignon haché, aussitôt qu'il est de couleur blonde, versez la morue dedans pour la chauffer quelques secondes en la retournant avec la cuiller, alors retirez du feu et travaillez fortement la morue à la spatule pour la réduire en pâte; à ce point additionnez par intervalles quelques cuillerées d'huile crue, et de temps en temps un peu de jus de citron; continuez de tourner et recommencez cette opération jusqu'à ce que la morue soit réduite en pâte lisse, compacte, élastique et blanche : c'est seulement alors que l'appareil est arrivé à ce point de perfectionnement qu'on peut suspendre le travail en ajoutant un peu de sel, si toutefois la morue n'est pas assez salée, poivre, muscade et une pointe d'ail écrasé au couteau, ainsi qu'une cuillerée de persil haché; chauffez alors l'appareil sans ébullition, mais en le travaillant sans cesse à la cuiller et en lui incorporant par petites parties quelques cuillerées de crème double pour lui donner du moelleux. Au dernier moment, mêlez-lui quelques cuillerées de truffes émincées en lames à cru et sautées au moment à l'huile; dressez la morue sur plat et entourez-la avec une couronne de croûtons de pain frits. On peut remplacer les croûtons par d'épaisses lames de truffes noires coupées en crêtes.

650. — HOMARDS A LA RAVIGOTE.

Émincez quelques carottes, oignons, poireaux, racines de persil et céleri, que vous mettez dans une grande casserole d'eau en ébullition, très-salée et acidulée ; au bout de 10 min. plongez 4 homards dedans, couvrez la casserole et donnez 25 min. d'ébullition vive ; retirez ensuite la casserole du feu et tenez-la ainsi pendant 10 min.; alors égouttez les homards, laissez-les bien égoutter, puis divisez-les en deux sur leur longueur; retirez toutes les parties crémeuses des coffres, que vous faites piler et passer au tamis ; retirez ensuite les chairs des coquilles, émincez-les et remettez-les dans les coquilles, le rouge en dessus; pour cela il faut mettre chaque moitié de queue dans la coquille opposée à celle où elle était d'abord ; dressez alors les queues de homards sur serviette, entourez-les avec des feuilles de persil vert et servez à part une sauce ravigote, à laquelle vous incorporez les parties crémeuses des coffres passées au tamis.

651. — LANGOUSTES A LA PISANE.

Cuisez 4 langoustes d'après la méthode décrite pour les homards, égouttez-les et au bout de quelques minutes détachez les coffres des queues, enlevez les chairs de celles-ci entières en brisant les coquilles du côté intérieur; seulement, étalez-les sur toute leur longueur ; dressez-les sur plat couvert d'une serviette, 2 de chaque côté, et appuyées sur un bouquet de persil ; cela fait, émincez les queues et dressez-les à cheval sur toute la longueur des coquilles ; entourez-les avec des bouquets de crevettes et servez à part une sauce normande, finie avec une pointe de cayenne et les parties crémeuses des coffres.

652. — ECREVISSES A LA POLONAISE.

On châtre les écrevisses en leur enlevant les écailles molles qui se trouvent au bout de leur queue, à laquelle adhère une espèce de boyau.

Châtrez 6 douz. de belles écrevisses vivantes, lavez-les à plusieurs eaux et laissez-les égoutter sur un tamis.

Émincez une grosse carotte, 2 oignons, une racine de persil et céleri, une petite gousse d'ail, et faites revenir ces légumes au beurre dans une casserole ; mouillez-les ensuite avec une bouteille de vin blanc, faites partir le liquide en ébullition et versez les écrevisses dans la casserole ; salez-les très-légèrement, additionnez-leur quelques grains de poivre et de cumin ainsi qu'un bouquet de persil et fenouil vert par parties égales ; couvrez la casserole et cuisez vivement les écrevisses pendant 10 à 12 min.; égouttez-les aussitôt sur un grand tamis en ayant soin de réserver le fonds de cuisson ; maintenant mettez 300 gr. de beurre dans une casserole, faites-le chauffer jusqu'à ce qu'il soit à la petite noisette ; alors mêlez-lui 2 fortes poignées de mie de pain blanche et mouillez aussitôt avec un demi-litre de crème aigre bien épaisse ; additionnez alors les écrevisses, auxquelles vous aurez retiré les petites pattes ; ajoutez aussi une petite partie de leur cuisson et sautez-les pour les bien imprégner de la sauce ; ajoutez alors une cuillerée de fenouil vert haché ; sautez-les encore quelques instants et dressez-les sur plat de relevé, en les arrosant avec leur sauce.

653. — ÉCREVISSES A LA MAISON D'OR.

Coupez une petite brunoise de légumes composée avec le rouge de 2 carottes, 2 oignons, 2 racines de persil et la moitié d'une racine de céleri; faites revenir ces légumes au beurre avec une petite tranche de jambon cru, puis mouillez-les juste à couvert avec du bon bouillon que vous faites réduire à peu près à glace.

D'autre part, châtrez et lavez à plusieurs eaux 4 douz. d'écrevisses vivantes, placez-les dans une casserole avec quelques légumes émincés, un fort bouquet de persil garni d'aromates et très-peu de sel ; mouillez-les avec une bouteille de vin de Sauterne ; couvrez la casserole et faites partir le liquide en ébullition, que vous continuerez pendant 10 minutes, en ayant soin de sauter les écrevisses de temps en temps; quand elles sont cuites, égouttez-les sur un tamis en réservant le fonds de cuisson ; retirez-leur aussitôt les petites pattes et dressez-les en buisson sur un plat creux ou une casserole d'argent; mêlez le fonds des écrevisses avec les légumes, additionnez 5 décil. de velouté, un peu de glace et une pointe de cayenne ; donnez quelques minutes d'ébullition à la sauce, retirez-la ensuite du feu et incorporez-lui peu à peu 250 gr. de beurre frais ; versez-la aussitôt sur les écrevisses, sans la passer, et servez.

654. — ÉCREVISSES A LA BORDELAISE.

Faites dégorger dans du lait, pendant 2 heures, quelques douz. d'écrevisses vivantes, châtrez-les ensuite et placez-les dans une casserole avec une bouteille de vin de Bordeaux blanc et un verre de Madère, très-peu de sel, un fort bouquet de persil, carottes et racine de céleri émincées et une tranche de jambon cru, quelques grains de poivre et girofle ; couvrez la casserole et faites-la partir à feu très-vif ; donnez 12 minutes d'ébullition et retirez-la du feu au bout de quelques instants; passez le fonds au tamis, réduisez-le en demi-glace et mêlez-le avec 4 décil. de velouté en réduction, et quelques parures de champignons ; quand la sauce est réduite à point, passez-la à l'étamine dans une autre casserole ; finissez-la avec un bon morceau de beurre frais et un morceau de beurre d'écrevisses ; additionnez une cuillerée de persil haché, retirez les petites pattes aux écrevisses et dressez-les en buisson sur serviette en les entourant avec des bouquets de feuilles de persil vert ; servez la sauce à part.

655. — SARDINES GRILLÉES.

Les sardines ne se lavent et ne s'écaillent pas ; il suffit de les essuyer fortement avec un linge en les prenant une à une ; on les vide ensuite en arrachant du corps la tête avec les intestins.

Habillez 6 douz. de sardines bien fraîches, mettez-les dans un plat, salez-les et arrosez-les avec de la bonne huile dans laquelle vous les roulez; rangez-les aussitôt sur un gril chauffé et huilé, et faites-les cuire vivement des deux côtés ; quand elles sont cuites, dressez-les sur plat en pyramide, entourez-les de demi-citrons, et servez à part une saucière de persillade ou de maître-d'hôtel.

656. — SARDINES FRITES.

Habillez 6 douz. de sardines bien fraîches, essuyez-les, salez-les pour les fariner et les plonger dans la friture chaude. On doit les fariner et les cuire en petite quantité à la fois ; aussitôt cuites, égouttez-les sur un linge, salez-les légèrement et dressez-les en buisson sur serviette ; entourez-les avec du persil frit et des moitiés de citron. On peut servir avec cette friture une sauce au beurre ou toute autre applicable aux relevés de poisson.

657. — ANCHOIS FRITS.

Les anchois s'essuient tout simplement avec un linge.

Choisissez 7 à 8 douz. d'anchois bien frais, essuyez-les, farinez-les en petite quantité à la fois, et faites-les frire à friture chaude; égouttez-les sur un linge et dressez-les en pyramide sur serviette; entourez-les avec du persil et des moitiés de citron. On peut aussi paner les anchois pour les faire frire.

658. — EPERLANS FRITS.

On habille les éperlans en les ratissant légèrement, on arrache les intestins en même temps que les ouïes avec la pointe du couteau; on les lave et on les essuie bien avec un linge.

Choisissez 4 à 5 douz. d'éperlans bien frais, habillez-les, essuyez-les bien, farinez-les en petite quantité, passez-les aux œufs battus pour les paner et les plonger à friture chaude; quand ils sont cuits et de belle couleur, égouttez-les sur un linge, salez-les légèrement et dressez en buisson sur serviette; entourez-les avec du persil frit et des moitiés de citrons. Une fois les éperlans frits, on peut les embrocher transversalement 6 par 6 avec des petits hâtelets d'argent pour les dresser sur serviette.

RELEVÉS DE BOUCHERIE.

659. — ENTRE-COTES AU BEURRE D'ANCHOIS.

Coupez une douz. d'entre-côtes minces, parez-les bien, battez-les légèrement, assaisonnez-les avec sel et poivre pour les rouler dans du beurre fondu et les faire griller des deux côtés en les tenant saignantes; quand elles sont cuites, dressez-les sur plat de relevé, placez sur chacune d'elles une tranche de beurre d'anchois et servez à part une purée de pommes de terre. On peut les servir à la moelle ou à la Colbert.

660. — COTE DE BOEUF BRAISEE AUX CHOUX.

Coupez un morceau de côte de bœuf de la longueur de 30 à 40 centim., coupez l'os de la chair et sciez ceux des côtes un peu plus courts que les viandes qui les recouvrent, afin de pouvoir replier celles-ci en les ficelant, assaisonnez la côte et marquez-la dans une casserole longue, foncée avec des débris de graisse et légumes émincés; mouillez-la à trois quarts de hauteur avec du bon bouillon et faites-la partir en ébullition; retirez-la alors sur feu modéré et finissez de la cuire tout doucement en l'arrosant souvent avec son fonds; égouttez-la, découpez-la en tranches que vous laissez sur place et dressez-la sur plat de relevé; entourez-la avec une garniture de choux braisés et servez à part le fonds de cuisson passé, dégraissé et réduit en demi-glace.

661. — LANGUE DE BOEUF BRAISÉE A L'OSEILLE.

Retirez le cornet à 2 langues de bœuf, faites-les dégorger et blanchir pour les marquer dans une casserole foncée avec du jambon et légumes émincés; mouillez-les à moitié de hauteur avec un litre de bouillon que vous faites tomber à glace, alors mouillez-les de nouveau à trois quarts de hauteur avec moitié vin blanc et moitié bouillon, couvrez-les avec des bardes de lard, faites partir le liquide en ébullition et finissez de les cuire sur feu modéré en les retournant; quand elles sont à peu près cuites, égouttez-les pour leur retirer la peau, passez et dégraissez le fonds, réduisez-le en demi-glace et versez-le dans une autre casserole avec les langues dedans pour les glacer de belle couleur à la bouche du four; alors égouttez-les, découpez-les en entailles et dressez-les sur plat de relevé au fond duquel vous aurez versé une purée d'oseille; servez à part une sauce demi-espagnole. On peut servir ces langues avec toute autre garniture.

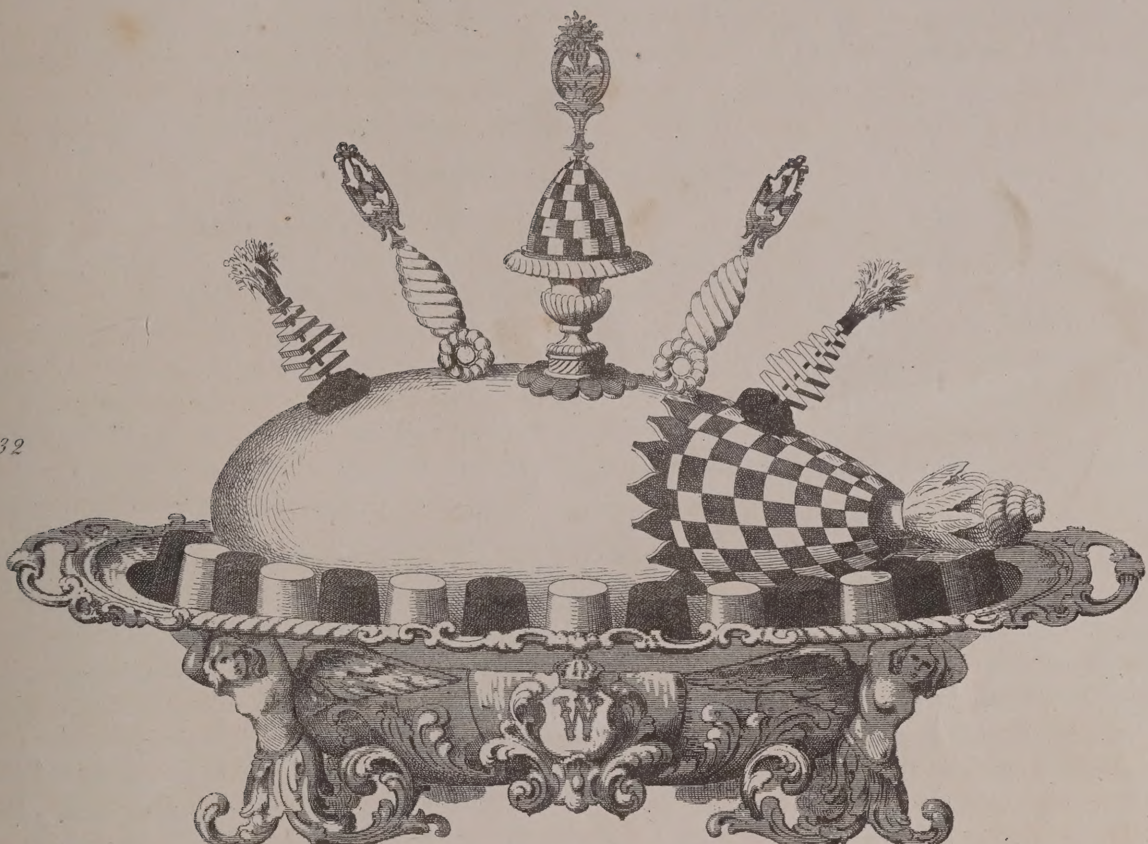
662. — LANGUE DE BOEUF A LA ROMAINE.

Lavez bien deux langues salées et mettez-les dans une casserole couverte avec de l'eau froide, placez la casserole sur feu pour amener le liquide à l'ébullition; égouttez aussitôt les langues pour les rafraîchir, les placer de nouveau

SOMMAIRE DE LA PLANCHE CINQUIÈME.

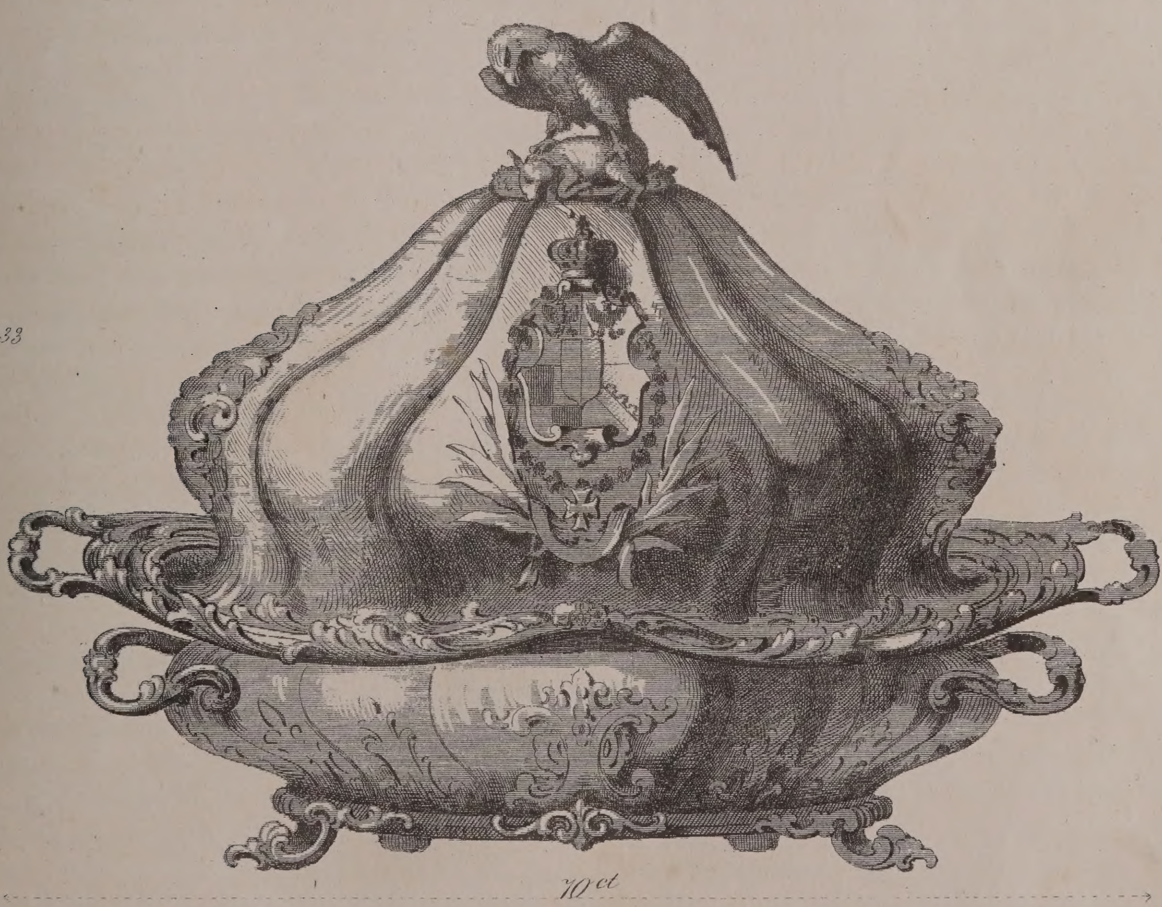
N° 32. — Jambon à la Printanière. Page 140. | N° 33. — Réchaud pour relevé.

32



70 ct

33



70 ct

dans la casserole, les couvrir avec de l'eau froide et les faire partir en ébullition ; aux premiers bouillons, retirez la casserole du feu pour la tenir sur l'angle du fourneau et finissez de cuire les langues tout doucement ; quand elles sont à peu près cuites, égouttez-les pour leur retirer la peau, les parer rondes et les placer sur un plafond avec 2 ou 3 décil. de demi-glace mêlée avec un peu de Madère ; faites-les partir en ébullition et poussez-les à la bouche du four pour les glacer de belle couleur en les arrosant avec leur fonds ; découpez-les ensuite en entailles et masquez-les avec une sauce romaine. On peut préparer ainsi des langues fraîches.

663. — QUEUES DE BŒUF EN HOCHEPOT.

Coupez les plus grosses parties de 3 ou 4 queues de bœufs en tronçons de 6 à 8 centim. de long, faites-les dégorger et blanchir, puis marquez-les dans une casserole foncée avec lard et légumes émincés, mouillez-les avec un litre de bouillon que vous faites réduire à glace, mouillez-les à hauteur aussi avec du bouillon et une demi-bouteille de vin blanc ; faites partir le liquide en ébullition vive pendant 10 minutes, puis retirez la casserole sur feu modéré afin de cuire les queues tout doucement ; quand elles sont cuites, égouttez-les pour les parer aussi régulièrement que possible, rangez-les ensuite dans un sautoir et arrosez-les avec leur fonds de cuisson passé, dégraissé et réduit en demi-glace ; placez le sautoir à la bouche du four pour les glacer en les arrosant ; dressez-les alors en buisson sur plat de relevé et entourez-les avec des grosses carottes, navets, laitues et oignons glacés ; servez à part un bon jus mêlé avec leur fonds de cuisson et une cuillerée de sauce tomate.

664. — RUMSTECKS (RUMP-STEAK) A LA BEARNAISE.

Pour obtenir de bons rumstecks, il est nécessaire d'avoir une culotte de bœuf provenant d'un animal jeune et gras.

Coupez transversalement, sur la pointe d'une culotte de bœuf, 4 tranches de 3 à 4 centim. d'épaisseur, assaisonnez-les avec sel et poivre, roulez-les avec du beurre fondu et faites-les griller à feu modéré des deux côtés en les tenant vert-cuites ; dressez-les alors sur plat de relevé, glacez-les au pinceau, entourez-les avec des croquettes de pommes de terre et servez à part une sauce béarnaise brune. On peut servir ce relevé avec une purée de pommes de terre ou toute autre garniture de légumes.

665. — BIFTECKS (BEEF-STEAK) A LA COLBERT.

Coupez une quinzaine de biftecks un peu épais, battez-les légèrement pour les parer et les arrondir, salez-les, roulez-les dans du beurre fondu et faites-les griller des deux côtés en les tenant vert-cuits ; dressez-les ensuite sur plat de relevé, entourez-les avec des pommes de terre tournées en grosses olives et frites au beurre, masquez-les chacun avec une petite tranche de beurre maître-d'hôtel et servez à part une sauce à la Colbert. Les biftecks peuvent être servis pour relevés d'après les différentes préparations décrites aux entrées chaudes.

666. — BIFTECKS A LA CHATEAUBRIAND.

Coupez sur le centre d'un filet de bœuf paré et mortifié à point 3 gros biftecks de l'épaisseur de 5 à 6 centim., battez-les très-légèrement, salez-les, passez-les dans du beurre fondu et faites-les griller pendant 15 à 20 minutes sur feu modéré mais un peu soutenu, en ayant soin de les retourner ; quand ils sont cuits dressez-les sur plat, masquez-les légèrement avec une sauce Colbert, garnissez-les avec 2 bouquets de pommes de terre tournées à cru en grosses olives et cuites au beurre.

667. — PIÈCE DE BŒUF BOUILLIE A LA JARDINIÈRE. (Dessin n° 37.)

Choisissez une culotte[1] de bœuf mortifiée à point et dont le dessus est couvert d'une épaisse couche de graisse ; désossez et parez-la régulièrement pour la rouler et la ficeler ; placez-la alors dans une marmite, avec ses parures en dessous et mouillez-la grandement à couvert avec de l'eau froide, que vous faites partir en ébullition, écumez avec soin et au premier bouillon retirez la marmite sur l'angle du fourneau afin que le liquide bouille d'un seul côté tout doucement ; ajoutez une petite poignée de sel, 2 carottes, 2 poireaux, un oignon, un céleri et quelques clous de girofle ; si la pièce est forte elle exige de 6 à 7 heures de cuisson ; il convient donc de régler sa cuisson de telle sorte que la pièce se trouve cuite à peu près à l'heure ou elle doit être servie ; ce moment venu, égouttez-la sur un plafond, parez-la en dessous et autour afin de lui donner l'aplomb nécessaire et en même temps une forme régulière, puis découpez-la en entailles sur la pointe qui est la partie la plus savoureuse, et remettez les tranches dans leur sens primitif ; cela fait, dressez autour de la pièce une garniture à la jardinière, en divisant chaque espèce par bouquets et en variant les nuances ; piquez 3 hâtelets de légumes sur le gros bout de la pièce, glacez légèrement et servez à part une sauce tomate ou une sauce au raifort.

1. Nous avons conservé le mot technique *culotte* en faisant observer toutefois que cette expression ne doit jamais figurer sur les menus.

668. — PIÈCE DE BOEUF BRAISÉE A LA FLAMANDE.

Désossez, parez et ficelez une culotte de bœuf, masquez-la dans une casserole carrée ou une braisière foncée avec parures de lard, jambon, carottes et oignons émincés, ajoutez un bouquet de persil garni d'aromates et mouillez à hauteur avec du grand bouillon et un verre de Madère, couvrez d'un papier beurré et faites partir le liquide en ébullition 6 à 7 heures avant de servir; aussitôt que l'ébullition est bien prononcée, couvrez la casserole et placez-la sur feu modéré ou à la bouche du four, arrosez-la de temps en temps en veillant à ce que le mouillement ne tombe pas à glace avant que la viande soit cuite ; une heure avant de servir, égouttez la culotte sur un plafond, parez-la en dessous et sur les bouts, placez-la alors dans une autre casserole, passez le mouillement, dégraissez-le, allongez-le avec un verre de vin blanc et versez-le sur la culotte; faites partir le liquide en ébullition, puis placez la casserole à la bouche du four, arrosez souvent la pièce avec son fonds et faites-la glacer d'une belle couleur; au moment de servir, égouttez-la pour la découper en entaille sur la pointe, ainsi que le dessin n° 37 l'indique; placez sur le gros bout une coupe taillée en navet, que vous piquez contre la viande à l'aide d'un petit hâtelet, afin de la consolider; emplissez cette coupe avec de petites carottes glacées, et dressez autour de la pièce une garniture à la flamande; envoyez à part le fonds de cuisson bien dégraissé et passé à l'étamine ; il doit être à l'état de demi-glace. On peut servir cette pièce avec toute autre garniture. Quand les pointes de culotte ne sont pas très-grosses, on peut les découper en tranches pour les dresser sur les bavettes ou toute autre pièce de bœuf bouilli refroidi sous presse, paré, puis chauffé et bien glacé.

669. — PIÈCE DE BOEUF A LA MODE.

Désossez et parez une culotte de bœuf, cloutez-la dans son épaisseur avec de gros lardons de lard et du maigre de jambon cru; placez-la alors dans une terrine, assaisonnez-la avec sel, poivre en grains, girofle, laurier, oignons émincés et un verre de vin blanc, couvrez-la, tenez-la en lieu frais et faites-la macérer pendant 12 heures en ayant soin de la retourner de temps en temps. 8 heures avant de servir, foncez une braisière proportionnée à la grosseur de la pièce, avec lard et tranches de jambon cru, 4 carottes, 6 oignons, un bouquet de persil garni d'aromates ainsi que d'une gousse d'ail ; ajoutez quelques couennes et un pied de veau désossé, blanchi et coupé en deux, placez la culotte dessus, mouillez avec la marinade et ajoutez le bouillon nécessaire pour la couvrir, faites partir le liquide en ébullition, puis couvrez-la d'un papier beurré, couvrez aussi la casserole et placez-la sur des cendres chaudes dont vous entretenez la chaleur, afin que le mouillement ne cesse pas de bouillir, mais d'une manière insensible jusqu'au dernier moment; trois quarts d'heure avant de servir, égouttez la culotte sur un plafond pour la parer droite et la placer dans une autre casserole; passez et dégraissez le fonds auquel vous additionnez à peu près son même volume de sauce Espagnole et quelques cuillerées de Madère, faites-le partir en ébullition et versez-le sur la culotte; au premier bouillon placez la casserole à la bouche du four et tenez-la ainsi jusqu'au moment de servir; alors égouttez-la pour la découper et la dresser sur plat, entourez-la des deux côtés avec de grosses carottes tournées uniformes, blanchies et braisées, ainsi que des petits oignons glacés; saucez légèrement et servez le restant de la sauce à part.

670. — NOIX DE BOEUF A LA DAUBE PROVENÇALE.

Lardez intérieurement une noix de bœuf avec des filets de lard et jambon cru, placez-la ensuite dans une terrine, salez-la et ajoutez-lui quelques grains de poivre, oignons entiers, feuilles de laurier et 2 décil. de vinaigre ; placez la terrine en lieu frais, couvrez la viande avec du papier et laissez-la macérer pendant 24 heures. Ce temps écoulé, égouttez-la pour la brider ronde, et enveloppez-la avec des bardes de lard que vous soutenez avec de la ficelle ; faites fondre dans une marmite en terre 5 à 600 gr. de lard frais haché; mettez la noix dedans pour la faire revenir à feu modéré pendant une demi-heure en la retournant de temps à autre; alors, additionnez-lui le fonds de la marinade ainsi que 2 gousses d'ail, un morceau d'écorce d'orange sèche, un verre de vin rouge et quelques cuillerées à bouche d'eau-de-vie ; alors, faites partir le liquide en ébullition que vous continuez pendant 10 minutes; retirez ensuite la marmite sur des cendres chaudes en l'entourant jusqu'au quart de sa hauteur, afin de lui conserver son même degré de chaleur en la faisant bouillir d'une manière insensible ; quand l'ébullition est réglée, couvrez la marmite avec son couvercle en le lutant avec une bande de papier pour incercepter l'évaporation ; entretenez la chaleur des cendres et, au bout de 4 heures, retournez la pièce de bœuf; 3 à 4 heures après, elle doit être cuite ; alors, égouttez-la sur un plafond, parez-la d'aplomb, dressez-la sur plat de relevé, passez et dégraissez bien son fonds de cuisson avec lequel vous saucez le plat; servez le reste dans une saucière en même temps qu'un plat de macaroni au parmesan fini aussi avec le fonds du bœuf.

671. — ROND DE BOEUF A L'ANGLAISE (BOILED ROUND OF BEEF).

On entend par rond de bœuf une épaisse tranche coupée sur la plus grande largeur de la cuisse d'un bœuf; mais on peut également employer la noix.

Désossez la viande sans retirer aucune partie de graisse, et faites-la macérer pendant 8 à 10 jours dans une saumure (Voir le chapitre des *Conserves alimentaires*); en la sortant de la saumure, lavez-la bien, traversez-la en croix avec 2 hâtelets en fer, bridez-la et placez-la dans une grande braisière pour la couvrir avec de l'eau froide; faites partir le liquide en ébullition, écumez-la et, au premier bouillon, retirez-la sur l'angle du fourneau; additionnez-lui quelques carottes et oignons, et donnez-lui 5 à 6 heures d'ébullition très-douce et pour bien dire imperceptible; quand la pièce est cuite, égouttez-la sur un plafond, remplacez les hâtelets en fer par des hâtelets en argent, découpez-en une douz. de tranches minces que vous laissez sur place et dressez sur plat de relevé dans lequel vous mettez un peu de jus clair; servez à part un plat de légumes cuits à l'eau salée ainsi qu'un pouding à la graisse.

672. — ALOYAU A L'ANGLAISE (ROAST-BEEF).

L'aloyau commence à l'extrême pointe de la culotte et se prolonge jusqu'aux côtes; mais pour un dîner de 12 couverts il n'est pas toujours nécessaire ni possible de servir un aloyau entier, il suffit d'en couper un morceau de 40 à 50 centim. sur le centre qui est la partie plus succulente, en y laissant adhérer le filet sans le dégarnir de ses graisses; quand le rosbif est coupé, repliez la bavette vers le filet en le ficelant, puis emballez le rosbif avec du papier beurré que vous ficelez aussi; couchez alors la pièce sur broche à l'anglaise [1], si c'est possible, afin de ne pas percer les chairs, et faites-la partir 3 heures avant l'heure de servir.

Le temps de cuisson qu'un rosbif doit subir est naturellement subordonné aux dimensions et à l'épaisseur de la pièce; un gros rosbif entier avec le filet exige souvent 4 heures de cuisson et plus, les petits rosbifs réclament de 2 à 3 heures, suivant que les chairs sont couvertes de graisses.

La direction du feu de broche pour la cuisson d'un rosbif exige une attention constante et une certaine expérience; mais comme règle, nous dirons qu'il faut tenir le feu large et bien embrasé; dans le début on tient la broche éloignée du foyer, afin que les viandes se pénètrent lentement, on la rapproche graduellement à mesure qu'elles s'échauffent; mais vers la fin de la cuisson on laisse tomber le feu afin d'en diminuer l'action; 20 minutes avant de retirer le rosbif on le déballe pour lui faire prendre couleur et on s'assure de son degré de cuisson, en sondant la viande avec le doigt; on le débroche ensuite sur plafond pour le saler et le débrider, et on le laisse ainsi à l'étuve pendant 25 minutes, afin de le faire reposer; au moment de servir, dressez-le sur plat et servez-le avec une saucière de bon jus, une de raifort à la crème, et enfin un plat de légumes cuits à l'eau, tels que choux-fleurs, carottes, haricots verts ou petits pois. Les rosbifs cuits à la broche doivent être découpés dans la salle à manger par les maîtres d'hôtel qui en servent sur chaque assiette une large tranche mince avec un peu de jus et quelques parties de graisse qu'on présente à chaque convive. Les légumes et le raifort se passent ensuite.

673. — ALOYAU DE BOEUF A LA NIVERNAISE.

Coupez un morceau d'aloyau sans filet, désossez-le, retirez le gros nerf, parez-le carrément, salez-le intérieurement et roulez-le pour le ficeler; foncez une braisière avec lard, carottes et oignons sur lesquels vous placez l'aloyau; mouillez-le à trois quarts de hauteur avec du bon bouillon et un verre de vin blanc; faites partir le liquide en ébullition, et au bout de 10 minutes, couvrez l'aloyau avec du papier beurré; fermez la braisière et retirez-la sur feu modéré ou à la bouche du four pour la faire marcher régulièrement, mais d'un bouillonnement insensible; arrosez-le de temps en temps avec le fonds de la cuisson jusqu'à ce qu'il soit cuit et bien placé; au moment de servir égouttez et découpez en tranches traversant de part en part et dressez-le sur plat de relevé; entourez des deux côtés avec une garniture de petites carottes nouvelles tournées entières et bien glacées; servez à part une saucière de fonds de cuisson dégraissé et passé.

674. — FILET DE BOEUF BRAISÉ A LA GODARD. (Dessin n° 34.)

Parez suivant la règle 2 moyens filets et piquez-les avec du lard sur toute la surface; foncez une casserole longue avec lard, jambon et légumes émincés, placez les filets dessus et mouillez-les avec quelques cuillerées de fonds non dégraissé et un verre de Madère, salez légèrement, couvrez avec une feuille de papier beurré, ajoutez un bouquet garni d'aromates et quelques parures de champignons, faites partir sur feu modéré et finissez de les cuire tout doucement en les arrosant souvent avec leur fonds.

Dans l'intervalle vous aurez taillé un support et une croustade en pain de la forme représentée par le dessin, faites-la frire pour la vider; collez le support sur plat de relevé et fixez la croustade sur le centre à l'aide d'un hâtelet.

1. Les broches à l'anglaise sont celles avec lesquelles on peut cuire une pièce quelconque sans être obligé de la traverser avec le fer; les pièces se trouvent maintenues entre le soutien en fer qu'on serre à volonté à l'aide de 2 écrous.

Au moment de servir égouttez les filets sur une plaque pour les parer en dessous et aux deux bouts et les coupant de la longueur des deux supports sur lesquels ils doivent s'appuyer; alors découpez-les en entaille dans le sens qu'indique le dessin; masquez les bouts du plat, au-dessous des filets, avec une couche mince de farce sur laquelle vous dressez 2 bouquets de truffes; à côté de ceux-ci, dressez 6 quenelles moulées à la cuiller et alternées avec 6 croûtons de langue écarlate; sur le flanc du support appliquez un beau ris de veau piqué et glacé ayant une quenelle décorée de chaque côté et des champignons autour; piquez 2 hâtelets garnis sur les bords de la croustade et un troisième sur le centre, au-dessus duquel vous dressez quelques beaux ris d'agneau piqués et glacés.

675. — FILET DE BOEUF GLACÉ A LA RUSSE.

Parez un beau filet d'après les règles et lardez intérieurement avec de larges lardons de truffes, tetine et jambon cru, enveloppez-le avec du lard mince que vous ficelez, et placez-le dans une casserole carrée adaptée à sa dimension; mouillez-le aux trois quarts de hauteur avec une bouteille de vin du Rhin et le restant de consommé, faites partir le liquide en ébullition sur feu vif, et quand le fonds est réduit d'un tiers retirez la casserole sur feu modéré ou à la bouche du four pour le cuire tout doucement en l'arrosant souvent; quand le filet est cuit, égouttez-le pour le déballer, placez-le sur un petit plafond avec son fonds dégraissé, passé et réduit en demi-glace, placez le plafond à la bouche du four et glacez le filet en l'humectant avec son fonds réduit, au dernier moment faites une semelle avec le dessous du filet et découpez le dessus en tranches minces, reformez le filet et dressez-le sur plat de relevé, entourez-le des deux côtés avec un ragoût de champignons émincés et aux deux bouts dressez un bouquet d'oignons farcis; glacez bien le filet et servez à part une saucière de sauce à la russe.

676. — FILET DE BOEUF ROTI A LA NAPOLITAINE.

Parez un beau filet de bœuf et faites-le macérer pendant 24 heures dans une marinade cuite, égouttez-le ensuite pour le coucher sur broche et faites-le partir vivement une heure avant de servir, en l'arrosant souvent avec du beurre; au moment de servir, salez et débridez-le, parez-le droit en dessous, découpez-le en tranches régulières passant de part en part et dressez-le en le reformant sur un fonds en riz disposé sur plat de relevé; glacez-le bien, piquez sur le gros bout 3 hâtelets garnis et entourez-le des deux côtés avec des petites timbales de macaroni; sur chaque bout du plat dressez un bouquet de coucoucelles sautées au beurre et des tomates farcies; servez à part une sauce à la napolitaine.

677. — FILET DE BOEUF ROTI A LA MATIGNON.

Parez un beau filet de bœuf, et placez-le dans un plat avec sel, huile, tranches de citrons pelés, oignons émincés et feuilles de persil; couvrez-le et faites-le mariner 5 à 6 heures, égouttez-le ensuite, et masquez sa surface avec une matignon que vous soutenez avec des bandes minces de graisse de rognon de bœuf bien battues dans une serviette mouillée; soutenez cette graisse avec de la ficelle, couchez le filet sur broche sans le percer, et faites-le partir à bon feu, arrosez-le souvent pendant sa cuisson, et trois quarts d'heure après, déballez-le pour le faire saisir et colorer à point; glacez-le au pinceau, débrochez-le pour enlever une semelle en dessous, découpez le dessus en tranches, reformez-le sur la semelle, et dressez-le sur plat; entourez-le de chaque côté avec 8 petits pâtés chauds à la financière, et à chaque bout placez un bouquet d'amourettes de veau à la Villeroi; servez à part une sauce Madère réduite, mais légère.

678. — FILET DE BOEUF ROTI AU FOUR A LA PROVIDENCE.

Piquez entièrement au lard un beau filet régulièrement paré, et marquez-le dans un plafond étroit et foncé avec des débris de lard et de la graisse de bœuf; salez-le très-légèrement, couvrez-le avec du papier beurré, arrosez-le avec une cuiller à pot de bon dégraissis, et faites-le partir au four modéré une heure avant de servir; arrosez-le souvent avec son fonds; quand il est cuit, égouttez-le sur une plaque pour le découper en entailles et le dresser sur un petit appui en riz taillé à froid; à chaque bout, fixez une petite coupe en riz taillé dans le genre de celles représentées au dessin n° 35, que vous emplissez avec des truffes tournées rondes; aux deux côtés du filet, dressez une garniture à la providence saucée à l'espagnole; glacez le filet, et servez à part le restant de la sauce. Ce filet peut être servi avec toute autre garniture.

679. — FILET DE BOEUF ROTI A L'ITALIENNE.

Parez un beau filet mortifié à point, salez et faites-le mariner à cru pendant 2 heures, retirez-le ensuite pour le barder et le coucher sur broche; faites-le partir à bon feu trois quarts d'heure seulement avant de servir, arrosez-le souvent avec du beurre et le fonds de la marinade, débrochez-le ensuite pour le découper vivement en tranches passant de part en part, dressez-le sur plat, entourez-le avec une garniture de champignons farcis, glacez-le, et servez une saucière de sauce italienne légère.

680. — FILET DE BOEUF A L'ANDALOUSE.

Parez un filet de bœuf, lardez-le intérieurement avec des filets de jambon cru et de lard, faites-le mariner à cru pendant 2 heures; une heure et demie avant de servir, masquez-le dans une casserole ovale, en plaçant les ingrédients de la marinade au fond, mouillez avec 2 verres de vin de Madère et autant de bon fonds, ajoutez un bouquet de persil garni, une gousse d'ail, couvrez le tout avec du papier beurré, et faites partir en ébullition; couvrez ensuire la casserole, et retirez-la sur des cendres chaudes, ou à la bouche du four modéré ; dès qu'il sera à peu près cuit, égouttez-le, allongez le fonds avec un peu de vin, puis passez, dégraissez et réduisez en demi-glace; alors placez le filet sur un plafond, arrosez avec la réduction, et glacez-le à la bouche du four; découpez-le vivement, dressez sur plat, et entourez-le avec une garniture à l'andalouse disposée en bouquets ; servez à part une sauce castillane.

681. — FILET DE BOEUF A LA HUSSARDE.

Hachez 4 à 5 gros oignons, exprimez-les dans un linge, et faites-les revenir au beurre quand ils sont de belle couleur; mouillez-les avec 2 décil. de bon bouillon que vous faites réduire à peu près à glace; alors les oignons doivent être cuits; mêlez-leur 3 décil. d'espagnole bien réduite, donnez quelques bouillons, et retirez la casserole du feu; laissez-lui perdre la plus grande chaleur, et mêlez à cet appareil une petite assiette de raifort râpé et haché, puis mêlé avec quelques cuillerées de mie de pain.

Vous aurez d'avance rôti au four un filet de bœuf piqué; découpez-le ensuite en tranches minces, reformez-le sur un plat en argent, en alternant chaque tranche avec une petite partie de l'appareil au raifort; alors masquez-le dans son étendue avec ce même appareil que vous saupoudrez avec de la mie de pain; arrosez le filet à sa base avec quelques cuillerées de demi-espagnole et poussez-le au four modéré; arrosez-le de temps en temps avec la sauce, lorsque la surface est gratinée, sortez le plafond, arrosez le filet avec son fonds, entourez-les avec une garniture de croquettes et servez à part une espagnole légère.

682. — FILET DE BOEUF A LA LITHUANIENNE.

Faites rôtir au four un filet de bœuf piqué : quand il est cuit, laissez-le refroidir pour le parer et le découper en tranches minces. Choisissez quelques douzaines de cèpes bien fermes, lavez et hachez-les, puis passez-les au beurre avec un oignon aussi haché et laissez réduire leur humidité. Quand ils sont cuits, liez-les avec quelques cuillerées de velouté réduit, additionnez un peu de glace et réduisez-les vivement pendant 7 à 8 minutes, alors mélangez-leur quelques cuillerées de crème aigre ou simplement de la crème à fouetter, finissez-les avec une petite pointe d'ail, un peu de cayenne et persil haché.

Maintenant reformez le filet sur un plafond en alternant chaque tranche avec une petite partie de l'appareil aux cèpes, masquez-le aussi avec une couche de cet appareil que vous saupoudrez avec une poignée de mie de pain; versez dans le plafond 2 à 3 décil. de demi-glace, poussez à la bouche du four modéré en arrosant le filet de temps en temps avec de la demi-glace; au bout de 25 minutes, retirez le plafond du four, enlevez le filet avec une grande palette plate et dressez-le sur plat de relevé; entourez-le avec une garniture de rissoles frites et servez à part une saucière de demi-glace.

683. — FILET DE BOEUF A LA POLONAISE.

Parez un filet de bœuf et faites-le macérer pendant deux jours dans une marinade cuite; égouttez et piquez-le ensuite avec du lard fin, couchez-le sur broche et faites-le partir à bon feu une heure avant de servir; mettez dans la lèchefrite un verre de fonds de la marinade que vous passez au tamis et mêlez avec son même volume de crème aigre, arrosez le filet avec ce mélange pendant sa cuisson; débrochez-le ensuite pour le parer, le découper en entailles et le reformer sur plat; entourez-le avec une garniture de champignons farcis; passez alors le fonds de la lèchefrite dans un sautoir, dégraissez-le et mêlez-lui quelques cuillerées de glace fondue et réduisez-le jusqu'à ce que la sauce soit liée à point, finissez-la avec le jus d'un citron, passez à l'étamine et servez-le dans une saucière en même temps que le filet.

684. — ROND DE VEAU A L'ANGLAISE.

Taillez une belle rouelle de veau sur le plus large diamètre d'un cuissot, en lui donnant l'épaisseur de 15 à 18 centim., retirez l'os du milieu que vous remplacez par une farce de pain à l'anglaise; maintenez les viandes à l'aide de 2 hâtelets en fer disposés en croix sur l'épaisseur de la rouelle et bridez-la correctement; enveloppez-la d'un fort papier beurré et couchez-la sur broche à l'anglaise; faites-la partir à feu modéré 2 heures et demie avant de servir en arrosant souvent avec de la graisse; une demi-heure avant de servir, déballez le rond de veau, faites-lui prendre une belle couleur, débrochez ensuite sur un plafond, salez, retirez la ficelle, remplacez les hâtelets en fer par des hâtelets en argent, et découpez-la à plat sur sa surface en laissant les tranches sur place; dressez-la ensuite sur plat de relevé

dont vous saucez le fond avec du bon jus clair; glacez et servez à part un plat de légumes cuits à l'eau salée, tels que choux-fleurs, carrottes, navets, haricots verts ou petits pois.

685. — LONGE DE VEAU A LA MONTGLAS. (Dessin n° 35.)

Choisissez une belle longe de veau coupée à hauteur de la sixième côte, retirez-lui les os saillants de la chaine à côté du filet mignon ainsi que le bout des côtes, parez carrément la *bavette* dont vous piquez la surface avec la pointe du couteau pour chasser l'air, retirez le rognon avec ses graisses, puis roulez la bavette et ficelez la longe pour la maintenir de belle forme. Enveloppez-la de papier beurré et couchez-la sur broche à l'anglaise, si c'est possible; 2 heures et demie avant de servir faites-la partir à feu modéré mais large et bien embrasé, arrosez-la souvent avec du beurre fondu et 2 heures après déballez-la pour lui faire prendre couleur, débrochez-la ensuite sur un plafond, débridez-la, salez-la et découpez-la en entailles que vous enlevez sur la surface du filet supérieur, dans le genre qu'indique le dessin; dressez-la ensuite d'aplomb sur plat de relevé; aux deux extrémités de la longe disposez 2 coupes taillées au riz que vous fixez contre la longe à l'aide d'un hâtelet; garnissez ces coupes avec une garniture à la Montglas et entourez la longe des deux côtés avec des petites bouchées garnies avec de la béchamel. Le rognon doit être cuit à part avec sa graisse, puis paré, coupé en tranches minces et dressé en deux bouquets. Servez à part une saucière de bon jus. Si l'on veut servir le filet mignon, il faut le détacher de la longe quand elle est cuite, l'escaloper et le dresser sur les côtés.

686. — LONGE DE VEAU A LA CRÈME.

Choisissez une belle longe, désossez-la en partie en retirant la chaîne, enlevez le rognon, roulez la bavette sur le filet mignon et ficelez-la régulièrement, emballez-la dans du papier beurré, couchez-la sur broche et faites-la partir 2 heures et quart avant de servir, arrosez-la souvent, et 2 heures après déballez-la, pour lui faire prendre couleur, débrochez-la sur un plafond, salez et débridez-la, alors retirez-lui le filet mignon que vous escalopez vivement ainsi que le rognon cuit séparément; placez ou escalopez dans un sautoir, mêlez-les avec à peu près le même volume de champignons coupés en lames et saucez le tout à point avec une bonne sauce à la crème, maintenant enlevez une forte entaille sur le filet supérieur dans le genre que représente le dessin n° 35, et emplissez le vide de cette entaille avec le ragoût préparé; coupez en tranches minces la partie enlevée et reformez-la aussi bien que possible en la dressant sur le ragoût; glacez bien la longe, entourez-la avec 2 litres de petits pois cuits à l'anglaise et mêlés avec un bon morceau de beurre; servez à part une saucière de sauce béchamel succulente mais légère.

687. — LONGE DE VEAU A LA MACÉDOINE.

Parez et désossez complétement une longe de veau, retirez le rognon, ainsi que le filet mignon que vous marquez séparément; roulez et ficelez régulièrement la longe et marquez-la dans une braisière foncée avec des bardes de lard; salez-la très-légèrement et masquez-la avec 500 gr. de beurre, faites partir en ébullition et retirez aussitôt la braisière à la bouche du four, afin de cuire la longe doucement, en ayant soin de la retourner de temps en temps; égouttez-la ensuite pour la debrider, séparez ensuite le gros filet de la bavette, placez celle-ci à plat sur le fond d'un plat de relevé, puis découpez le gros filet en tranches minces, unies, coupées en biais, afin de les obtenir plus larges, et dressez-les en reformant le filet surla bavette, glacez et dressez des deux côtés une macédoine de légumes printaniers saucés à la béchamel; sur l'un des deux bouts, dressez le filet mignon, ainsi que le rognon, parez et coupez en tranches minces; sur l'autre bout, dressez un bouquet de croquettes de pommes de terre; servez à part une saucière de demi-glace.

688. — LONGE DE VEAU AUX TRUFFES.

Désossez complétement une longe de veau, tenez la bavette très-courte, parez et bridez-la pour la cuire au four, comme il est dit à l'article qui précède, parez-la carrément et coupez-la en tranches minces pour la reformer sur plat de relevé, en alternant chaque tranche avec une cuillerée de truffes émincées et sautées à l'italienne; quand la longe est reformée, masquez-la avec une couche de sauce à la crème très-serrée, que vous saupoudrez avec du parmesan râpé, arrosez-la avec un peu de beurre fondu, et glacez-la à la salamandre; entourez la longe des deux côtés avec des bouchées aux truffes; à l'un des bouts, placez le filet mignon et le rognon émincés.

689. — SELLE DE VEAU A LA DUCHESSE.

Parez pour la piquer sur les deux filets, une selle de veau bien blanche, masquez-la ensuite dans un plafond foncé avec des légumes émincés, salez-la légèrement et masquez-la avec 5 à 600 gr. de beurre, poussez le plafond au four, et aussitôt que le beurre est fondu, couvrez la selle avec un papier beurré; cuisez-la ainsi doucement, en l'arrosant souvent; quand elle est cuite, sortez-la pour l'égoutter sur un plafond, et levez les deux filets, que vous découpez en tranches minces, en les laissant sur l'os; garnissez la selle des deux côtes avec des pointes d'asperges blanchies, sau-

t.es au beurre et liées avec un peu de bon velouté; aux deux bouts du plat, dressez les deux rognons émincés, mais cuits entiers et séparément; glacez les filets et les rognons; servez à part une saucière de demi-glace.

690. — SELLE DE VEAU A L'ANGLAISE.

Parez et bardez une selle de veau, cuisez-la dans les conditions de l'article qui précède; quand elle est cuite, enlevez les deux filets, découpez-les en tranches minces, et dressez-les sur plat; entourez les deux côtés avec une vingtaine de tranches de jambon coupées uniformes, et dressez à chaque bout un buisson de petites bouchées garnies d'épinards; servez à part une sauce à la crème, ainsi qu'un plat de petits pois à l'anglaise.

691. — SELLE DE MOUTON A LA CHARTREUSE. (Dessin n° 36.)

Choisissez une belle selle de mouton à laquelle vous retirez les rognons, désossez-la ensuite, parez carrément les bavettes, enlevez les peaux qui recouvrent les graisses superficielles, puis roulez les bavettes en dessous, et ficelez régulièrement la selle; salez-la légèrement, et marquez-la dans une braisière foncée avec des débris de lard et légumes émincés; ajoutez un bouquet d'aromates, et mouillez-la avec un litre de bouillon ordinaire; placez la braisière sur feu vif, et faites réduire le mouillement à glace; alors mouillez la selle à moitié de hauteur avec du bon bouillon et une bouteille de vin blanc, ajoutez quelques légumes, et faites partir le liquide en ébullition; quand il est réduit d'un quart, retirez la braisière sur feu très-modéré, couvrez-la et finissez de cuire ainsi la selle, en l'arrosant souvent avec son fonds; quand la selle est cuite, égouttez-la sur un plafond, débridez et parez-la, allongez le fonds de sa cuisson avec un peu de bouillon, passez et dégraissez-le complétement; puis faites-le réduire en demi-glace, et tenez la selle au chaud à la bouche du four; au moment de servir, découpez les deux filets légèrement en biais et en tranches épaisses, dressez-la sur un fond en pain frit, masqué de farce ordinaire; dressez 6 petites chartreuses sur chaque bout du plat, de manière à laisser un petit vide entre elles et les bouts de la selle; emplissez ce vide avec des petits pois cuits à l'anglaise et bien verts; dressez sur les côtés 5 à 6 botillons d'asperges vertes, en les alternant avec un bouquet de macédoine de légumes; piquez 2 hâtelets aux deux extrémités de la selle, en les penchant légèrement en dehors; glacez bien la selle, et servez à part une sauce à la crème et une saucière de demi-glace.

692. — SELLE DE MOUTON A LA DUCHESSE.

Choisissez une selle de mouton mortifiée à point; écourtez les os des côtés au-dessous des bavettes, taillez celles-ci droites, puis, avec la pointe d'un couteau, brisez de distance en distance les joints de la chaîne dorsale, afin d'éviter autant que possible qu'elle se torde et se recourbe à la cuisson; roulez alors les bavettes en dessous, et ficelez régulièrement la selle; emballez-la avec du papier beurré, et couchez-la sur broche pour la faire partir à feu modéré, une heure et quart avant de servir; arrosez-la souvent avec du bon dégraissis pendant sa cuisson; une heure après, déballez-la pour lui faire prendre couleur, salez et débrochez-la ensuite sur plafond, cernez et détachez les gros filets pour les découper vivement en tranches et un peu en biais; replacez chaque filet sur la charpente de la selle que vous aurez parée, et placez-la d'aplomb sur plat de relevé; garnissez-la de chaque côté avec des pommes de terre duchesse et dressez aux deux bouts un buisson de rissoles aux épinards; servez à part une saucière de demi-espagnole.

693. — SELLE DE MOUTON A LA PIÉMONTAISE.

Choisissez une bonne selle de mouton mortifiée, sur les filets de laquelle vous retirez toutes les graisses et les peaux, de manière à pouvoir les piquer au lard; brisez les os de la chaîne dorsale avec la pointe d'un gros couteau, puis roulez les bavettes en dessous; ficelez-la, et couchez la selle sur broche; emballez-la, et faites-la partir à feu modéré une heure et quart avant de servir; arrosez-la souvent pendant sa cuisson, et une heure après, déballez-la pour lui faire prendre couleur; quand elle est cuite, débrochez-la; cernez les deux filets en leur laissant adhérer quelques parties grasses des côtés, et découpez-les en biais.

Dans l'intervalle, vous aurez cuit un rizot à la piémontaise, dans les conditions décrites au n° 181; versez-le sur plat, saupoudrez-le avec quelques poignées de truffes blanches ou noires, puis dressez les filets de la selle sur ce riz, en les reformant; glacez-les bien, et servez à part une demi-glace.

694. — SELLE DE MOUTON DES ARDENNES, PURÉE DE MARRONS.

Parez et piquez une selle de mouton des Ardennes, couchez-la sur broche et faites-la rôtir à feu modéré pendant trois quarts d'heure en l'arrosant souvent, quand elle est cuite, débrochez-la pour la saler, puis détachez les filets de la selle avec les bavettes, cela fait, coupez les filets en leur laissant adhérer une petite partie des graisses, et découpez-les en biais; maintenant, parez les bavettes et dressez-les sur plat de relevé afin d'en faire un appui sur lequel vous dressez les deux filets découpés; servez à part une purée de marrons ainsi qu'une saucière de demi-glace.

695. — SELLE DE MOUTON AU GRATIN.

Parez et faites braiser une selle de mouton d'après la méthode prescrite au n° 692, quand elle est bien cuite, laissez-la refroidir à moitié dans son fonds, égouttez-la ensuite pour la découper en tranches ; dressez alors sur un plat de relevé, en prenant tranche par tranche que vous alternez à mesure avec une cuillerée de soubise non passée, c'est-à-dire un ragoût d'oignons émincés et liés avec du velouté réduit ; quand la selle est reformée, masquez également le dessus avec une couche de cet appareil que vous saupoudrez avec de la mie de pain, et glacez à la salamandre ; tenez le plat à la bouche du four, arrosez la selle de temps en temps avec un peu de glace, entourez-la avec une garniture de petits pains de riz au gras moulés dans des moules à dariole et servez à part une sauce espagnole réduite avec le fonds de la selle bien dégraissé.

696. — SELLE DE MOUTON A LA BRETONNE.

Parez et piquez une selle de mouton d'après la méthode décrite au n° 694, brisez l'os de la chaîne épinière, puis ficelez-la et masquez-la dans une braisière foncée avec des légumes émincés ; salez légèrement, mouillez-la à moitié de sa hauteur avec du bouillon et une demi-bouteille de vin blanc, couvrez-la d'un papier beurré, et faites partir le liquide en ébullition ; quand il est réduit d'un quart de son volume, couvrez la braisière et poussez-la à la bouche du four pour la cuire à point en l'arrosant souvent avec son fonds ; quand elle est cuite, égouttez-la, détachez les filets pour les découper en biais et les remettre sur la charpente de la selle parée et posée d'aplomb sur un plat de relevé ; alors versez une purée de haricots un peu ferme dans une poche en toile armée d'une douille, et poussez-la en rond tout autour de la selle ; servez à part une sauce bretonne.

697. — SELLE D'AGNEAU A LA PURÉE D'ARTICHAUTS.

La selle, proprement dite, d'un agneau ordinaire, ne suffirait pas pour un relevé, c'est pourquoi on lui laisse ordinairement adhérer les deux gigots de l'agneau sans pour cela changer sa dénomination.

Parez le bout des gigots et brisez-leur l'os de la seconde jointure afin de pouvoir les brider à plat, coupez les bavettes, puis couchez la pièce sur broche après l'avoir traversée avec un hâtelet, emballez-la avec du papier huilé et faites-la partir une heure et quart avant le moment de servir ; au bout d'une heure, déballez-la pour lui faire prendre couleur ; salez et débrochez-la sur une plaque, glacez-la et dressez-la sur plat sans la découper ; servez à part une purée d'artichauts entourée avec de petites bouchées garnies avec un salpicon de champignons, ainsi qu'une saucière de jus ou de demi-glace.

Cette pièce doit être découpée dans la salle à manger par les maîtres d'hôtel, qui dressent dans chaque assiette 2 petites tranches d'agneau avec un peu de jus ; la purée d'artichaut se passe autour de la table.

698. — GIGOT DE MOUTON A LA FERMIÈRE.

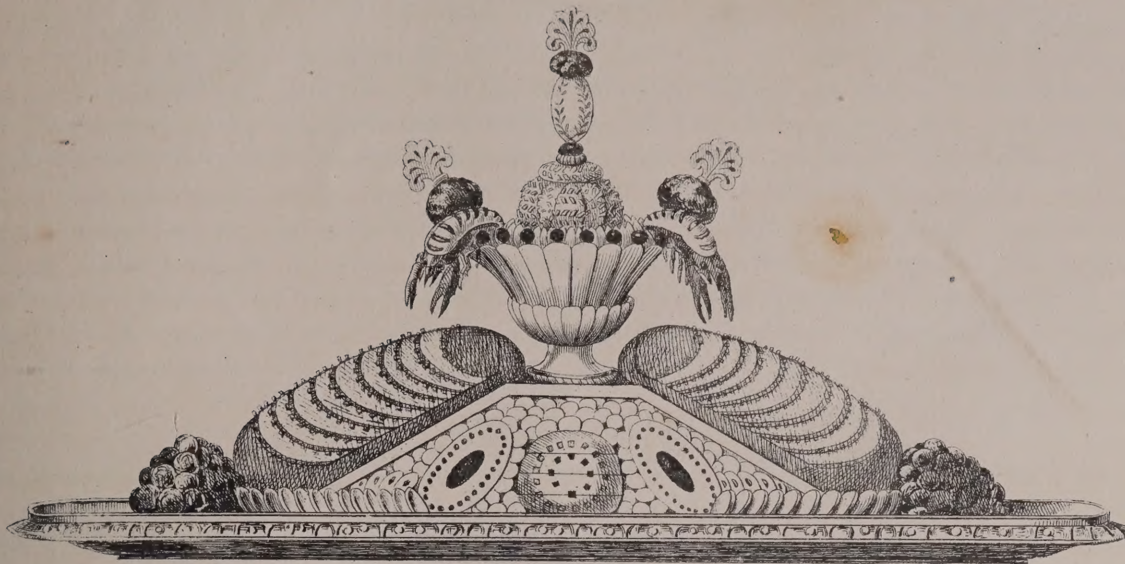
Choisissez un gigot de mouton avec sa longe, mortifié à point, dont vous désossez la longe et la noix jusqu'à la première jointure ; sciez le bout du manche, salez légèrement les viandes intérieures et ficelez le gigot en lui donnant une forme allongée ; masquez-le ensuite dans une braisière foncée avec des débris de lard, légumes émincés et aromates ; mouillez-le avec un litre de grand bouillon que vous faites vivement tomber à glace sans prendre couleur, alors mouillez-le de nouveau à peu près à hauteur avec du bon bouillon que vous faites réduire d'un quart de son volume, retirez ensuite la braisière sur feu modéré et finissez de cuire tout doucement le gigot, en le retournant et l'arrosant souvent avec sa cuisson ; quand il est cuit, égouttez-le sur une plaque, passez et dégraissez le fonds pour le réduire en demi-glace, alors égouttez-le ; découpez d'abord la longe en tranches, puis la noix et sous-noix ; dressez le tout sur plat en le reformant, et dressez autour une garniture à la fermière ; servez à part une sauce tomate. Les gigots cuits ainsi peuvent être servis avec toutes les garnitures applicables aux relevés.

699. — GIGOT DE MOUTON BRAISÉ A LA PROVENÇALE.

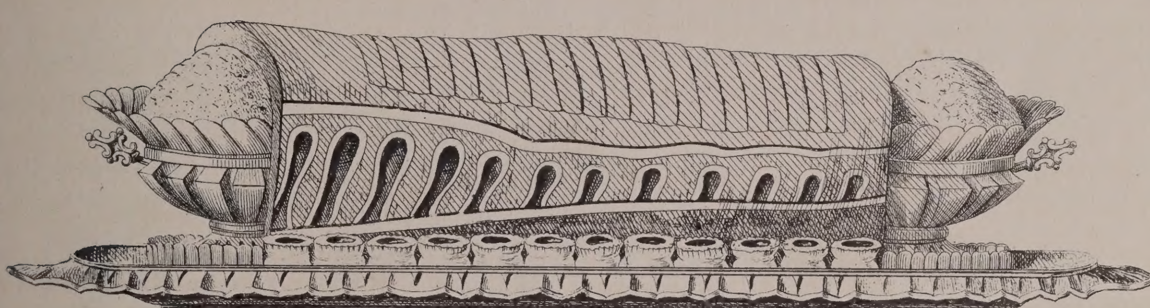
Désossez un gigot avec sa longe en ne lui laissant que le manche, lardez-le intérieurement avec des filets de lard et jambon cru, assaisonnez avec sel et poivre et cousez-le en plaçant une gousse d'ail au centre des chairs, alors mas-

SOMMAIRE DE LA PLANCHE SIXIÈME.

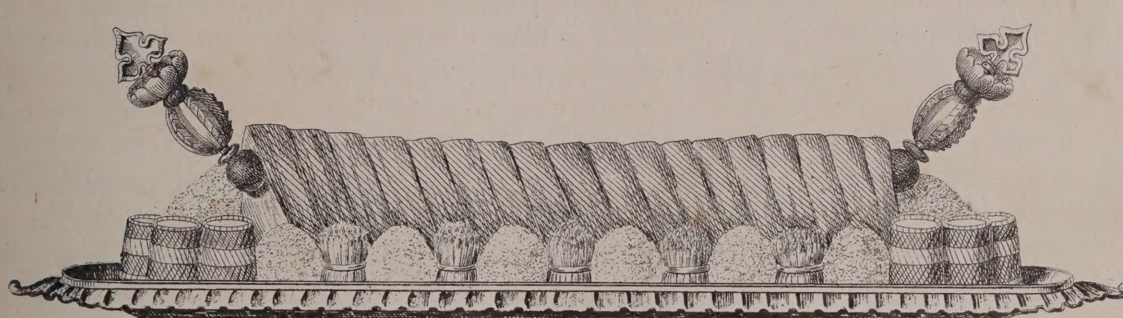
N° 34. — Filets de bœuf à la Godard, page 129.
N° 35. — Longe de veau à la Montglas, page 132.
N° 36. — Selle de mouton Chartreuse, page 133.
N° 37. — Pièce de bœuf Chartreuse, page 127.



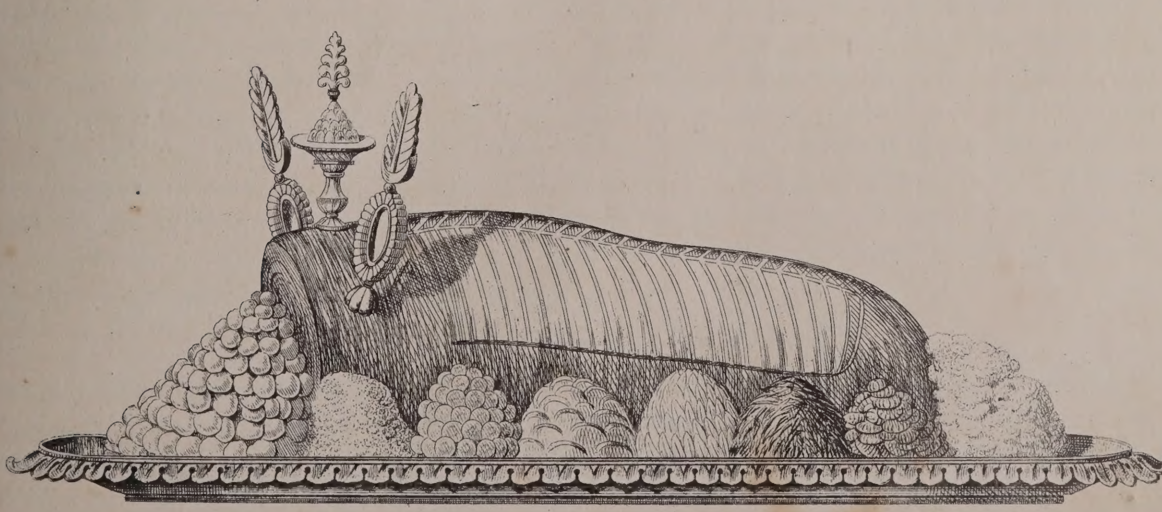
34



35.



36.



37.

quez le fond d'une casserole ovale avec quelques parures de lard et jambon cru sur lesquelles vous placez le gigot que doit emplir autant que possible le vide de la casserole ; ajoutez une carotte, 2 oignons, un bouquet de persil garni d'aromates, poivre en grains et girofle ; mouillez-le juste à couvert avec une bouteille de vin blanc, et le reste avec du bon bouillon non dégraissé, faites partir le liquide en ébullition et retirez la casserole sur des cendres chaudes ou à la bouche du four ; couvrez le gigot avec du papier beurré et la casserole avec son couvercle, cuisez-le ainsi tout doucement en le retournant de temps en temps ; quand il est cuit, égouttez-le pour le découper en tranches que vous dressez en couronne sur plat de relevé avec le manche du gigot papilloté, disposé sur l'un des bouts du plat, absolument dans le genre qu'indique le dessin n° 105, passez et dégraissez le fonds que vous réduisez en demi-glace et le versez sur le gigot, glacez celui-ci et dressez dans le centre de la couronne une garniture de tomates et champignons farcis ; servez à part une saucière de purée d'ail.

700. — GIGOT DE MOUTON BOUILLI A L'ANGLAISE.

Choisissez un bon gigot coupé rond, c'est-à-dire sans longe, sciez le manche et l'os saillant, plongez-le à l'eau bouillante dans une braisière, ajoutez une poignée de sel, couvrez et donnez au gigot autant de quarts d'heure de cuisson qu'il pèse de livres mais l'ébullition doit être continue et violente ; égouttez ensuite le gigot pour le dresser sur plat et masquez-le avec une sauce aux câpres à l'anglaise ; servez à part un plat de choux frisés, coupés en quartiers et cuits simplement dans du bouillon à grand mouillement. On peut également servir une garniture de gros navets cuits dans du bouillon et écrasés ensuite.

701. — GIGOT DE MOUTON ROTI A L'AIL.

Choisissez un gigot bien mortifié dont vous sciez le manche, battez-le sur ses parties les plus épaisses avec le plat du couperet, afin d'attendrir les chairs, introduisez-lui ensuite dans les chairs de la *souris*, 2 gousses d'ail crues et pelées, couchez-le sur broche, faites-le partir à feu modéré et donnez une heure de cuisson en l'arrosant souvent ; débrochez-le ensuite pour le saler, le papilloter et le dresser sur plat sans le découper, saucez avec du bon jus, glacez-le et servez à part une garniture de légumes, tels que flageolets, haricots verts, petis pois ou pommes de terre nouvelles.

702. — GIGOT DE MOUTON ROTI AU CHASSEUR.

Faites bien mortifier un gigot, parez-le à vif et piquez-le, puis faites-le macérer 24 heures dans une marinade cuite et bien aromatisée et à laquelle vous aurez ajouté deux poignées de grains de genièvre ; 2 heures avant de servir, égouttez-le bien, épongez-le sur un linge, couchez-le sur broche et faites-le rôtir à feu vif pendant une heure, arrosez-le souvent avec du beurre fondu ; débrochez-le ensuite sur une plaque, découpez-le et dressez-le sur plat, masquez-le avec une sauce poivrade.

703. — GIGOT DE MOUTON A LA POLONAISE.

Faites mariner et piquez un gigot comme il est dit dans l'article qui précède, couchez-le sur broche et arrosez-le pendant sa cuisson avec une petite partie de la marinade mêlée dans la lèchefrite avec son même volume de crème aigre, arrosez-le souvent avec ce mélange et dressez-le ensuite sur plat, passez le fonds de la lèchefrite à l'étamine dans un sautoir, additionnez-lui quelques cuillerées de glace et réduisez à consistance de sauce liée, finissez-le avec le jus d'un citron et versez-le sur le gigot.

704. — CUISSOT DE VEAU A LA BOURGEOISE.

Choisissez un moyen cuissot de veau bien blanc, sciez l'os saillant de la noix ainsi que le manche, salez-le et masquez-le dans un plafond juste de sa dimension, arrosez-le avec 5 à 600 gr. de beurre fondu, couvrez-le de papier beurré et poussez le plafond à four modéré pour le cuire tout doucement pendant 2 heures, en l'arrosant et le retournant souvent ; quand il est de belle couleur, sortez-le du four, parez le manche et détachez la noix, coupez l'os qui l'avoisine et dressez le cuissot sur plat appuyé sur le côté où était la noix, alors découpez la sous-noix en entaille que vous remettez aussitôt en place, découpez également la noix que vous dressez en couronne sur le bout du plat opposé au manche ; glacez bien le cuissot, saucez le fond du plat avec du bon jus et servez à part un plat de friture composé avec des choux-fleurs, aubergines, pommes de terre et croquettes de riz. Cette pièce peut avantageusement être découpée dans la salle à manger.

705. — CUISSOT DE VEAU A LA SAMARITAINE.

Détachez entièrement un petit cuissot de veau et coupez-le en lui donnant une forme ovale, puis masquez-le dans une braisière foncée avec du lard et quelques gros légumes, mouillez-le à moitié de hauteur avec du bon bouillon, couvrez-le avec du papier beurré, et faites partir vivement le liquide en ébullition pour le réduire de moitié ; alors

couvrez la braisière et poussez-la à la bouche du four afin de faire cuire tout doucement le cuissot en l'arrosant et le retournant de temps en temps; quand il est cuit, cernez la sous-noix de manière à enlever une pièce ronde sur le milieu du cuissot en le creusant légèrement, emplissez ce creux avec une montglas composée de ris de veau, champignons, truffes et langue à l'écarlate, que vous dressez en dôme; aux deux bouts dressez 2 buissons de croquettes de légumes et de chaque côté du cuissot dressez une petite escaloppe de veau préparée avec les meilleures parties du morceau enlevé, saucez légèrement avec un velouté et servez à part un plat de chicorée à la crème.

706. — CUISSOT DE VEAU ROTI A LA MACÉDOINE.

Choisissez un beau cuissot de veau, bien blanc, sciez le manche, enveloppez-le de bardes de lard et ensuite avec du papier beurré couchez-le sur broche à l'anglaise, faites-le partir à feu modéré et cuisez-le en l'arrosant souvent, un quart d'heure avant de le retirer, déballez-le pour lui faire prendre une belle couleur, puis débrochez-le sur plaque, salez-le et dressez-le sur plat, glacez-le au pinceau, mouillez le fond du plat avec un peu de bon jus et servez à part une macédoine de légumes printaniers; servez aussi à part une sauce à la crème. Ce relevé doit être découpé à la salle à manger.

707. — NOIX DE VEAU ET JAMBON AUX TOMATES.

Choisissez une belle noix de veau, parez-la sans lui retirer la tetine et lardez-la intérieurement avec de longs filets de lard et jambon crus, bridez-la en lui donnant une forme ovale et piquez ensuite toute sa surface avec du lard fin; salez-la légèrement et masquez-la avec une matignon sèche que vous soutenez avec des bardes de lard et du papier beurré; couchez-la sur broche, faites partir à feu doux et donnez-lui 2 heures de cuisson; 25 minutes avant de servir, déballez-la, faites-lui prendre couleur, découpez-la en entailles que vous enlevez sur son épaisseur et dressez-la sur plat de relevé; sur chaque bout du plat rangez un bouquet de tomates au gratin et sur les deux côtés une couronne de tranches de jambon glacées au Madère et coupées bien uniformes; glacez le tout et servez à part une sauce à la financière.

708. — NOIX DE VEAU BRAISÉE A LA LYONNAISE.

Parez une belle noix de veau en lui laissant la tetine, et lardez-la intérieurement avec des filets de lard et jambon crus; cloutez-la ensuite sur sa surface extérieure avec des truffes crues bien noires, salez-la légèrement, enveloppez-la avec des bardes de lard et masquez-la dans une casserole longue foncée avec lard, légumes émincés et bouquet garni; mouillez à moitié de hauteur avec un fonds de mirepoix au vin blanc que vous faites partir en ébullition vive pendant 10 minutes; retirez ensuite la casserole sur feu modéré, couvrez-la, et finissez de cuire la noix tout doucement en l'arrosant souvent avec sa cuisson; au bout de 2 heures, elle doit être cuite et bien glacée; alors égouttez-la sur un plafond, découpez-la en entailles et dressez-la sur un petit fonds en riz taillé afin de la placer d'aplomb; on peut remplacer le riz par un morceau de poitrine bouilli refroidi sous presse, paré et chauffé à la bouche du four en le glaçant. A chaque bout placez une coupe taillée à trois quarts en les fixant contre le riz ou la noix à l'aide d'un hâtelet; emplissez ces coupes avec de la purée de champignons, et dressez autour de la pièce une garniture à la lyonnaise.

709. — NOIX DE VEAU A LA SOUBISE.

Parez une belle noix sans tetine et piquez la surface avec du lard fin et en lignes serrées, bridez-la et masquez dans une casserole foncée avec lard, jambon et légumes émincés; faites-la suer 10 minutes en plein feu et mouillez-la ensuite à hauteur avec du bon bouillon, couvrez-la d'un rond de papier, fermez la casserole et faites partir le mouillement en ébullition vive pendant 10 minutes; alors retirez la casserole sur feu modéré en mettant de la braise sur le couvercle, et faites cuire tout doucement en arrosant la noix de temps en temps avec son fonds; égouttez-la ensuite pour la glacer entièrement avec son fonds passé, dégraissé et réduit en demi-glace; découpez-la ensuite en tranches et dressez-la sur plat en la reformant; saucez-la avec le fonds réduit et servez à part une purée soubise. Cette pièce peut être servie avec toutes les garnitures applicables aux relevés gras.

710. — NOIX DE VEAU A LA CRÈME.

Après avoir paré une belle noix de veau en lui retirant la tetine, masquez-la dans une casserole foncée de lard et légumes émincés, et cuisez-la d'après la méthode décrite à l'article qui précède; égouttez-la ensuite, parez-la pour la découper en tranches minces que vous dressez sur plat de relevé en les alternant chacune avec une cuillerée de sauce à la crème et en reformant la noix aussi bien que possible; alors masquez-la également en dessus avec une couche de sauce que vous saupoudrez avec de la mie de pain et glacez à la salamandre; cela fait, entourez la pièce avec une garniture de navets taillés en boules et glacés; servez à part le fonds de la noix réduit en demi-glace. On peut ajouter à la sauce des truffes, jambon cuit et champignons émincés et coupés en julienne.

711. — NOIX DE VEAU AUX PETITS POIS.

Parez une noix de veau sans tetine dont vous piquez la surface avec du lard; placez-la ensuite dans de l'eau froide, laissez-la dégorger pendant quelques heures, faites-la blanchir ensuite jusqu'à ébullition, égouttez-la aussitôt pour la rafraîchir et marquez-la dans une casserole juste de sa dimension, foncée avec lard, jambon et légumes émincés; salez-la légèrement et mouillez-la à trois quarts de hauteur avec du bon bouillon que vous faites réduire vivement d'un tiers de son volume; alors masquez la noix avec du lard et finissez de la cuire à couvert sur feu modéré; égouttez-la ensuite pour la dresser sur plat de relevé et l'entourer avec une garniture de petits pois au lard, passez et dégraissez le fonds, réduisez le en demi-glace et servez-le à part dans une saucière.

712. — COTELETTES DE VEAU A LA DREUX, POUR GROSSE PIÈCE.

Taillez 24 côtelettes de veau prises sur les parties découvertes des carrés; elles doivent être de grosse forme et d'une égale longueur; parez seulement l'os de la noix sans toucher aux chairs qui entourent le manche, salez-les et enveloppez-les de lard, pour les marquer dans un sautoir profond, foncé avec lard, jambon et légumes émincés, mouillez-les à couvert avec du bon bouillon gras non dégraissé et un verre de vin blanc; faites réduire le mouillement de moitié et finissez de les cuire tout doucement; aussitôt cuites, rangez-les sur un plafond et laissez-les refroidir sous presse légère; déballez-les ensuite pour les parer bien régulièrement; coupez légèrement le bout de la noix et dressez-les debout en les appuyant contre quelque chose pour les glacer et les décorer sur toute l'étendue de leur épaisseur, depuis le manche jusqu'à la noix, avec des détails de truffes et de tetine, nappez ensuite ce décor ainsi que les côtelettes avec de la gelée mi-prise. Maintenant fixez un pain vert sur plat long et dressez les côtelettes dessus, placées debout, le côté décoré en dehors et haut, le manche appuyé contre une pyramide en graisse placée sur le centre du pain vert; consolidez les côtelettes avec de la gelée hachée que vous poussez au cornet dans le vide qu'elles laissent entre elles; masquez aussi la pyramide avec de la gelée hachée, et piquez sur son faîte trois hâtelets garnis; dressez autour du pain vert une belle garniture de légumes variés en petits groupes, nappez-les à la gelée et servez à part une mayonnaise à la ravigote.

713. — TÊTE DE VEAU TORTUE.

Choisissez une grosse tête de veau bien blanche, désossez-la, faites-la dégorger quelques heures, placez-la ensuite dans une casserole, couvrez-la abondamment avec de l'eau froide et placez-la sur feu pour l'amener à l'ébullition, mais lentement; alors égouttez-la pour la faire refroidir à l'eau froide; divisez-la en ronds de 6 centim. de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce ou avec le couteau; flambez-les tour à tour sans laisser de poils, supprimez les graisses et chairs adhérentes pour ne laisser que les parties cutanées; les oreilles doivent rester entières après avoir été bien nettoyées intérieurement; citronnez chaque morceau, puis marquez-les dans un fonds blanc mouillé à l'eau et vin blanc en ajoutant quelque jus de citron; couvrez avec un papier beurré, faites partir en ébullition et faites cuire tout doucement; au moment de servir, égouttez-les sur un linge, épongez et parez les oreilles en leur ciselant le pavillon externe ou membrane saillante, de manière qu'en le repliant en dehors elles forment une espèce de papillote; cela fait, dressez-les, ainsi que les autres parties, dans une croustade en pain ou en riz taillée de forme basse et ovale et fixée sur le centre d'un plat de relevé; saucez-les à mesure avec une sauce tortue, entourez la croustade avec une garniture tortue que vous dressez en groupes séparés par une grosse quenelle décorée; piquez 2 hâtelets garnis sur les bouts de la croustade; glacez celle-ci, saucez légèrement la garniture et servez à part une saucière de sauce tortue.

714. — TÊTE DE VEAU A L'INDIENNE.

Cuisez une tête de veau d'après la méthode décrite dans l'article qui précède, égouttez-la pour la dresser sur plat de relevé, entourez-la avec une jolie couronne de quenelles de volaille, moulées à la cuiller à bouche, ainsi que quelques beaux champignons; saucez avec une sauce au kari et servez à part un plat de riz cuit à l'indienne.

715. — COTELETTES DE VEAU A LA RUSSE.

Coupez une quinzaine de belles côtelettes de veau, battez-les légèrement pour les parer avec soin, salez-les et roulez-les dans du beurre fondu pour les faire griller des deux côtés; quand elles sont cuites, roulez-les dans un plat avec quelques cuillerées de glace, papillotez-les et dressez-les en couronne sur plat de relevé autour d'une garniture de cèpes à la russe d'avance dressés en pyramides sur plat, saupoudrés avec de la mie de pain et glacés à la salamandre; servez à part une sauce demi-espagnole.

716. — POITRINE DE VEAU FARCIE AUX CONCOMBRES.

Hachez 500 gr. de viande maigre de veau à laquelle vous mêlez son même poids de lard haché et la moitié de son

poids de panade de pain; quand la farce est bien mêlée, mettez-la dans une terrine, assaisonnez avec sel, poivre et muscade, additionnez-lui quelques œufs entiers et une cuillerée de persil haché, champignons et jambon cuit, également hachés; mêlez bien ces éléments ensemble à l'aide d'une cuiller, et tenez au frais.

Maintenant, choisissez une poitrine de veau bien blanche de laquelle vous détachez les chairs adhérentes aux os des côtes en l'ouvrant sur toute sa longueur, sans séparer les deux parties ni même les bouts; alors salez-la légèrement à l'intérieur et emplissez-la avec la farce préparée, cousez l'ouverture sur un plafond, passez et dégraissez la cuisson pour la réduire en demi-glace; débridez la poitrine pour la dresser sur plat de relevé avec une garniture de concombres glacés et légèrement liés avec un peu de velouté; servez à part le fonds de cuisson.

717. — PASCALINE DE VEAU.

Farcissez et cuisez une petite poitrine de veau, escalopez et faites sauter 4 ris de veau, laissez-les refroidir sous presse pour les masquer à la Villeroi et les frire ensuite. Coupez 6 moyennes côtelettes de veau, parez-les, piquez-les pour les cuire et les glacer, parez une douzaine d'escalopes de foie de veau que vous ferez sauter au moment. Faites braiser une douzaine de belles laitues. Limonez et cuisez 2 petites cervelles de veau, coupez-les et parez-les rondes pour les maintenir au chaud, ainsi qu'une petite garniture d'amourettes coupées en tronçons.

Maintenant taillez un fond en riz de forme basse et ovale, taillez également 2 petites croustades en pain à trois quarts de rondeur. Au moment de servir, parez et découpez la poitrine pour la dresser sur le riz, fixez aux deux bouts les petites croustades, emplissez-les avec les cervelles et les amourettes légèrement saucées; sur les flancs du plat dressez d'un côté les côtelettes glacées et de l'autre les escalopes de foie ainsi que les laitues, 6 de chaque côté. Aux deux bouts dressez en couronne les escalopes de riz que vous séparez d'avec les autres garnitures avec une petite langue de veau à l'écarlate bien rouge et coupée en deux ou trois parties; glacez la poitrine, les côtelettes et les laitues et servez à part une demi-glace, ainsi qu'un plat de riz à la piémontaise

718. — PASCALINE D'AGNEAU.

Désossez 2 épaules d'agneau, salez-les, et emplissez-les avec une farce à quenelle à laquelle vous mêlez un petit salpicon de truffes ; cousez-les ensuite en leur donnant une forme allongée, parez le bout du manche à quelques centimètres de la jointure, et bridez-les en forme de canetons ; blanchissez-les à l'eau tiède pour les raffermir légèrement; rafraîchissez-les ensuite à l'eau froide pour les piquer sur la partie simulant le dos du caneton ; marquez-les alors dans une casserole foncée de lard, jambon et légumes émincés ; mouillez-les à hauteur avec un fonds de mirepoix, et cuisez-les tout doucement.

Cuisez 15 pieds d'agneau dans un fonds blanc pour les désosser, les farcir et les masquer à la Villeroi, les paner et les faire frire.

Cuisez également 6 oreilles d'agneau que vous farcissez aux fines herbes et panez-les à l'œuf pour les frire ensuite.

Blanchissez, cuisez et cloutez aux truffes crues une douzaine de ris d'agneau d'une égale grosseur pour les glacer ensuite de belle couleur.

Cuisez enfin 6 cervelles et 6 langues d'agneau d'après les règles ordinaires.

Maintenant taillez une petite croustade en riz de forme ovale, basse et assez longue pour pouvoir porter les deux épaules d'agneau bridées en canetons ; au moment de servir, dressez ceux-ci dessus après les avoir découpés en entailles, soutenez-les avec deux petits hâtelets garnis, entourez-les avec une garniture de têtes de champignons, puis dressez en bouquets, autour de la croustade, les oreilles et les pieds frits, les langues et les cervelles; saucez ces deux dernières garnitures avec un peu de sauce allemande, glacez bien les canetons, et servez le relevé en l'accompagnant avec un plat de riz à la piémontaise.

719. — QUARTIER D'AGNEAU, SAUCE A LA MENTHE.

Liez le manche du quartier d'agneau à moitié de sa longueur, enveloppez-le avec du papier huilé que vous soutenez avec de la ficelle, et couchez-le sur broche pour le faire rôtir tout doucement; un quart d'heure avant de le débrocher, déballez-le pour lui faire prendre une belle couleur; débrochez-le ensuite, salez-le, et dressez-le sur plat de relevé dont vous foncez le fond avec un peu de bon jus; servez à part une sauce à la menthe verte.

720. — JAMBON DEMI-SALÉ A LA VALENCIENNES.

Faites macérer dans la saumure pendant 7 à 8 heures un jambon frais de porc de bonne qualité, mais surtout jeune ; faites-le dégorger à l'eau froide pendant quelques heures, puis égouttez-le pour le parer ; retirez l'os du quasi, bridez-le, et marquez-le dans une braisière foncée avec des légumes émincés et aromates ; mouillez-le à moitié de hauteur avec 4 bouteilles de vin blanc et le reste avec de l'eau; faites partir le liquide en ébullition, puis couvrez la braisière et poussez-la à four très-modéré afin de cuire le jambon tout doucement en l'arrosant et le retournant souvent; il

faut à peu près 3 heures de cuisson ; alors égouttez-le sur une plaque pour lui retirer la couenne et couper le manche ; découpez le dessus en tranches minces que vous laissez sur place ; dressez-le sur plat, glacez-le bien, et servez à part une garniture de riz à la Valenciennes ; servez à part une saucière de sauce Madère. Cette pièce peut être servie avec toute autre garniture.

721. — JAMBON GLACE AUX ÉPINARDS.

Les jambons du *Yorkshire* sont les plus estimés et les plus propres à la cuisson : on doit les choisir de moyenne grosseur, provenant de jeunes animaux et surtout récemment fumés. Mais cependant on emploie aussi des petits jambons d'Amérique, qui donnent d'excellents résultats.

Sciez droit l'os du manche, ainsi que celui qui est saillant, près de la noix, parez superficiellement les parties non couvertes par la couenne, puis faites tremper le jambon quelques heures à l'eau froide ; égouttez-le ensuite pour le râcler et l'emballer dans un linge sans le serrer, placez-le dans une braisière, couvrez-le avec de l'eau, et faites-le partir en ébullition ; retirez alors la braisière, égouttez le jambon, et replacez-le dans la braisière que vous aurez fait nettoyer, couvrez-le de nouveau avec de l'eau froide que vous faites partir en ébullition, retirez aussitôt la braisière sur feu modéré afin de maintenir le liquide toujours au même degré de chaleur, mais sans ébullition visible ; ajoutez quelques légumes, un bouquet garni et une bouteille de vin blanc, couvrez la braisière, et veillez à la cuisson du jambon, qui sera de 3 à 4 heures, suivant sa grosseur ; mais on reconnaît le point exact de sa cuisson en sondant les viandes du manche ; aussitôt qu'elles ne résistent plus sous la pression des doigts, vous pouvez le retirer du feu ; alors égouttez-le pour le déballer et lui enlever toute la couenne, le parer régulièrement, et le mettre sur un plafond à peu près de sa dimension ; arrosez-le alors avec un verre de Madère que vous mêlez avec la moitié de son volume de glace ; faites partir le liquide en ébullition, puis placez le plafond à la bouche du four, et glacez-le tout doucement en l'arrosant souvent avec le fonds ; quand il est de belle couleur, découpez-le en entaille sur le dessus, reformez-le aussitôt, papillotez le manche, arrosez-le avec une sauce Madère très-claire, et servez à part un plat d'épinards à l'anglaise. Il serait préférable de découper ce relevé dans la salle à manger. On peut le servir avec toutes les autres garnitures applicables aux relevés gras.

722. — JAMBON A LA PUCKLER. — MUSKAU.

Choisissez un jambon provenant d'un jeune animal et fraîchement fumé, parez-le superficiellement, sciez l'os du manche, et faites-le dégorger quelques heures dans de l'eau coupée avec un quart de son volume de lait, égouttez-le ensuite pour le masquer dans une braisière avec 6 bouteilles de vin du Rhin, et le reste avec de l'eau, de manière qu'il soit mouillé ; ajoutez des légumes et aromates, faites-le partir en ébullition, fermez hermétiquement la braisière, et, au premier bouillon, retirez-la sur l'angle du fourneau afin qu'il cuise sans ébullition apparente ; au bout de 3 heures, le jambon doit être cuit ; alors égouttez-le pour le parer en lui retirant toute la couenne, divisez-le en deux sur sa longueur, parez proprement les deux parties, découpez-les vivement en tranches minces, et dressez-les sur plat de relevé ; garnissez-les avec 2 buissons de petites bouchées aux épinards et 2 buissons de truffes au Champagne, glacez bien le jambon, et servez à part une sauce tortue. On peut servir ce relevé avec toute autre garniture.

723. — JAMBON A LA BOURGUIGNONNE.

Parez un moyen jambon anglais ou américain, faites-le dégorger, puis mettez-le dans une casserole avec de l'eau froide que vous chauffez jusqu'à l'ébullition ; alors retirez-le du feu et laissez-le une heure dans l'eau, égouttez-le ensuite, et marquez-le dans une autre braisière avec légumes et aromates ; mouillez-le à couvert avec du vin de Bourgogne, faites-le partir en ébullition, retirez-le aussitôt, et finissez de le cuire sans le faire bouillir ; quand il est cuit, parez-le, découpez-le, et dressez-le sur plat, entourez-le avec une garniture de champignons farcis, et servez à part une sauce espagnole réduite avec un peu de son fonds et vin de Bourgogne.

724. — JAMBON A LA PRINTANIÈRE. (Dessin nº 32.)

Parez et cuisez un beau jambon d'après les prescriptions données au nº 722 ; quand il est cuit, égouttez-le, parez-le en dessous pour le maintenir d'aplomb, et retirez-lui les deux tiers de la couenne en dentellant la partie la plus rapprochée du manche ; dans le genre représenté par le dessin, arrondissez le jambon, papillotez le manche, et dressez-le dans un plat de relevé, sur des petits pois à l'anglaise, garnissez le tour avec des petites timbales d'épinards et de purée de pommes de terre, auxquelles vous avez additionné des jaunes d'œufs ; cela fait, piquez sur le centre du jambon un grand hâtelet garni et formant coupe ; des deux côtés de celui-ci piquez-en deux autres en les penchant légèrement du côté opposé ; alors glacez le jambon et servez à part une sauce tomate au Madère, mais claire. Ce jambon est dressé pour le service à la française, et ne doit être découpé qu'alors qu'il a paru sur la table.

725. — JAMBON A LA CAMERANI.

Après avoir paré un jambon, faites-le dégorger quelques heures, puis placez-le dans une braisière, couvrez-le avec

de l'eau froide que vous faites partir en ébullition; au premier bouillon, retirez la braisière sur feu modéré afin que le liquide ne fasse que frissonner; au bout d'une heure, retirez la braisière du feu et laissez refroidir le jambon dedans; quand il est froid, égouttez-le, coupez le manche très-court, parez et retirez-lui toute la couenne, épongez-le bien et enveloppez-le avec une abaisse de pâte ferme détrempée à l'eau chaude; bouchez bien les jointures de la pâte et placez le jambon avec son enveloppe sur un plafond; couvrez avec du papier beurré et poussez au four bien doux; 3 heures après, pratiquez une petite ouverture sur la surface de la pâte et coulez dans l'intérieur une demi-bouteille de Madère, refermez l'ouverture avec un autre morceau de pâte et donnez encore trois quarts d'heure de cuisson; alors, retirez le plafond du four, déballez le jambon, découpez-le en entailles et dressez-le sur une garniture à la Camerani dressée sur plat de relevé; glacez le jambon et servez à part une saucière de sauce Madère claire. On peut servir ce jambon cuit d'après cette méthode avec toute autre garniture

726. — JAMBON A L'ANGLAISE.

Parez, faites dégorger et blanchir un moyen jambon dans les conditions décrites à l'article précédent; enveloppez-le aussi avec une abaisse de pâte à l'eau, couvrez la pâte avec du papier beurré, et couchez le jambon sur broche à l'anglaise; donnez-lui 3 heures et demie de cuisson, en l'arrosant de temps en temps avec de la graisse; 3 heures après. déballez-le, faites une ouverture circulaire à la pâte par laquelle vous introduisez peu à peu une demi-bouteille de Madère, bouchez cette ouverture avec un morceau de pâte en la soutenant avec une petite bande de papier, et continuez la cuisson encore une demi-heure; alors, débrochez le jambon, dressez-le sur plat de relevé, servez-le sans le découper et envoyez en même temps une saucière de sauce Madère, ainsi qu'un plat de légumes mêlés tels que haricots verts, petits pois, carottes et choux-fleurs cuits à l'eau salée.

727. — JAMBONS DE MARCASSINS ET OURSONS.

Les jambons de marcassins et oursons sont ordinairement désossés et fumés; on les fait dégorger quelques heures pour les blanchir et les cuire au vin blanc ou rouge avec légumes et aromates; on les cuit sans ébullition d'après la méthode appliquée aux jambons de porc; on les garnit et on les sauce comme ces derniers.

728. — PETIT COCHON DE LAIT ROTI A LA POLONAISE.

Dans les pays où l'on mange habituellement ces animaux, on les achète ordinairement tout propres.

Choisissez un petit cochon de lait frais et bien blanc, bridez-lui les pattes et la tête dans le genre représenté à la planche 15e, emplissez le ventre avec un bouquet de sauge, cousez-le et faites-le sécher à l'air une nuit, couchez-le ensuite sur broche; emballez-le dans du papier huilé et faites-le partir à feu modéré pour le cuire pendant une heure et demie en l'arrosant souvent; une heure après, déballez-le, frottez-le bien avec un pinceau trempé dans du beurre clarifié, afin de rendre la peau sèche et croustillante; débrochez-le alors pour le débrider, le saler et le dresser sur plat; servez-le avec une saucière de demi-glace mêlée avec du jus de citron. On peut farcir l'animal avec de la graisse de bœuf hachée.

729. — PIEDS DE PORC A LA PÉRIGUEUX.

Flambez 8 pieds de porc et liez-les de deux en deux avec un ruban en fil; cuisez-les dans un fonds à poêler léger; quand ils sont cuits, égouttez-en la moitié, c'est-à-dire quatre, que vous désossez pour les hacher et les mêler avec la même quantité de chair à saucisses aux fines herbes; assaisonnez bien cet appareil et mêlez-lui 250 gr. de parures de truffes crues et hachées, ainsi que 2 cuillerées à bouche de sauce Madère.

Maintenant, égouttez les autres pieds sur un plafond, désossez-les attentivement et retirez-en aussi les viandes pour ne laisser que les parties cartilagineuses et cutanées; coupez-les en gros dés et mêlez-les avec la farce, ainsi que le même volume de truffes coupées en dés; ayez morceaux de crépine de porc dégorgée, ayant à peu près 30 centim. de long sur 20 de large; sur ces carrés, distribuez la moitié de l'appareil en forme de grosses navettes que vous enveloppez dans de la tétine; cela fait, humectez la tétine sur toutes ses surfaces avec du beurre fondu; ajoutez les pieds et faites-les griller à feu modéré pendant une heure; dressez-les ensuite sur plat, glacez-les et versez une sauce périgueux sur le plat sans saucer les pieds.

730. — ZAMPINI DE MODÈNE A L'ITALIENNE.

Lavez 2 *zampini* de Modène à l'eau tiède, placez-les dans une casserole longue avec quelques légumes et couvrez-les avec de l'eau froide; placez la casserole en plein fourneau pour l'amener à l'ébullition; mais au premier bouillon, retirez-la sur l'angle du fourneau pour maintenir le liquide au même degré de chaleur, mais sans ébullition visible; quand ils sont cuits, égouttez-les, découpez-les et dressez-les aussitôt sur une purée de lentilles, de pommes de terre ou même de la choucroûte fraîche ou salée, glacez les; servez-les aussitôt, car ils doivent être mangés bien chauds.

731. — NOIX DE BOEUF A L'ÉCARLATE.

Faites macérer pendant 15 à 18 jours dans la saumure à salaison une belle noix de bœuf que vous retournez chaque jour; quand vous voulez la cuire, égouttez-la pour la parer, la placer dans une marmite et la couvrir d'eau froide; ajoutez quelques carottes et oignons, placez la marmite sur feu afin de l'amener à ébullition; au premier bouillon, retirez-la sur l'angle du fourneau afin qu'elle ne fasse que frissonner pendant 4 à 5 heures quand la noix est cuite; égouttez-la, parez-la pour la faire tenir d'aplomb, découpez-en une petite partie en tranches minces que vous laissez sur plat; glacez entièrement la pièce et dressez-la sur plat de relevé, mouillez-la avec un peu de jus et servez à part un plat de choucroûte et un plat de purée de pommes de terre. On peut servir cette pièce avec une garniture de petits pois, haricots verts ou toute autre.

RELEVÉS DE VOLAILLE ET GIBIER.

732. — CHAPONS POÊLÉS AU RIZ. (Dessin nº 39.)

Habillez et flambez 2 chapons auxquels vous coupez les ailerons, et désossez l'estomac par la poche sans abîmer les filets; coupez ensuite les pattes et bridez-les pour les maintenir; maintenant, emplissez les estomacs des chapons avec de la graisse hachée ou du beurre, et bridez-les bien ronds, dans le genre représenté par le dessin; cela fait, enveloppez-les avec de larges bardes de lard et marquez-les dans une casserole avec carottes, oignons et bouquet de persil garni; mouillez à trois quarts de hauteur avec un fonds à poêler, faites-les partir en ébullition que vous continuez pendant 10 minutes; alors, retirez la casserole sur feu modéré et finissez de les cuire; égouttez-les ensuite sur plafond, débridez-les et coupez les estomacs en tranches sur leur longueur et les remettez sur place. Dressez alors les chapons sur un support en riz taillé et cannelé dans le style représenté par le dessin, et que vous aurez collé sur plat de relevé; collez également sur les deux bouts du plat 2 coquilles servant à maintenir les chapons sur le centre du support; et, entre les 2 chapons, placez une petite croustade en pain frit que vous ornez avec des petits fleurons et des détails rapportés, afin de lui donner la forme d'une couronne; garnissez-la avec un ragoût de crêtes, rognons de coq et champignons; dressez sur chaque côté du plat 7 à 8 pains de riz au gras, sur lesquels vous placez une tête de champignon; servez à part une saucière d'allemande. Les chapons cuits et dressés ainsi peuvent être servis avec toute autre garniture; dans le service à la française, on peut les servir sans être découpés.

733. — CHAPONS BRAISÉS A LA PÉRIGORD.

Habillez et troussez 2 chapons après leur avoir désossé et farci l'estomac avec du beurre, flambez et masquez-les avec du lard, jambon et légumes émincés; mouillez-les à trois quarts de hauteur avec du bouillon blanc, faites-les partir vivement en ébullition, et réduisez leur mouillement d'un tiers; retirez la casserole sur feu modéré afin de cuire les chapons tout doucement; passez ensuite, et dégraissez une partie du fonds; faites-le réduire en demi-glace, et versez-le sur les chapons pour les glacer à la bouche du four en les arrosant souvent; cela fait, égouttez-les pour les débrider et leur découper l'estomac en entaille; dressez-les ensuite sur un petit support en riz ou en pain taillé en plan incliné et collé sur plat de relevé dans le genre que représente le dessin nº 39, mais en faisant toucher le haut des chapons; soutenez-leur l'estomac avec un petit croûton de pain frit collé sur plat; piquez sur le centre du support 3 hâtelets garnis de grosses truffes et crêtes; puis entourez-les avec une riche garniture de truffes entières cuites au moment; servez à part une saucière d'espagnole réduite avec la cuisson des chapons et quelques parures de truffes. Ces chapons peuvent être servis sans être découpés et entourés avec toute autre garniture. On peut aussi supprimer le support et les hâtelets et servir les chapons découpés par membres.

734. — CHAPONS A LA CHIPOLATA.

Troussez 2 chapons comme pour entrée, bardez-les et marquez-les dans une casserole, ajoutez un oignon piqué de 2 clous de girofle, une carotte et un bouquet de persil garni, mouillez-les à trois quarts de hauteur avec du bouillon non dégraissé que vous faites réduire vivement d'un tiers de son volume; alors retirez la casserole sur feu modéré et finissez de cuire les chapons tout doucement; égouttez-les et débridez-les ensuite pour les découper, en détachant d'abord les cuisses que vous coupez chacune en deux ou trois parties; découpez ensuite l'estomac en petits filets que vous laissez sur le chapon; parez les carcasses en les laissant entières, placez-les l'une à côté de l'autre sur le centre

d'un plat de relevé et dressez sur elles les deux estomacs découpés en les soutenant sur les côtés avec les cuisses entourez les chapons avec une garniture à la chipolata légèrement saucée, servez le reste de la sauce à part.

735. — CHAPONS A LA TOULOUSE.

Faites poêler 2 chapons, quand ils sont cuits détachez d'abord les deux cuisses que vous divisez en 2 ou 3 parties détachez ensuite les filets tout entiers de l'estomac et divisez-les en tranches sur toute leur longueur, alors démoulez sur plat de relevé une bordure ovale en farce pochée au bain-marie, au centre de laquelle vous dressez d'abord les cuisses et ensuite les filets dessus en reformant les estomacs; entourez la bordure avec une garniture à la Toulouse, et groupez de chaque bout de belles tranches de langue écarlate bien chaudes; saucez légèrement les chapons avec du velouté et servez à part le restant de la sauce.

736. — DINDONNEAUX A LA REYNIÈRE.

Choisissez 2 dindonneaux; habillez-les; emplissez-leur l'estomac avec un morceau de beurre et bridez-les pour les barder ensuite, marquez-les dans une casserole foncée avec lard et légumes émincés, salez-les très-légèrement, mouillez à moitié de hauteur avec du bouillon que vous faites réduire vivement de moitié, alors poussez-les au four et finissez de les cuire tout doucement; passez ensuite et dégraissez le fonds pour le réduire en demi-glace, avec laquelle vous glacez les chapons à la bouche du four; cela fait, détachez les 2 cuisses et découpez l'estomac sur toute sa longueur en filets minces, découpez aussi les cuisses et dressez-les sur le centre d'un plat de relevé; sur ces cuisses dressez les filets d'estomac l'un contre l'autre, saucez et dressez sur les côtés 18 tranches de jambon coupées d'égale forme ; aux 2 bouts dressez un bouquet de crêtes et rognons et masquez les dindonneaux ainsi que les garnitures avec une sauce à la Périgueux, les crêtes et rognons doivent rester blancs; servez à part la plupart de la sauce, ainsi qu'un plat de rizot à la piémontaise.

737. — DINDE A L'IMPÉRIALE. (Dessin nº 40.)

Habillez une dinde à laquelle vous désossez l'estomac pour l'emplir avec une farce ferme mêlée avec quelques truffes en dés; bridez-la comme pour entrée et piquez-lui l'estomac avec du lard fin; cela fait, marquez-la dans une casserole longue, foncée avec lard, jambon et légumes émincés, mouillez-la à moitié de sa hauteur avec du bon bouillon et faites partir vivement le liquide en ébullition pour le réduire de moitié de son volume; cela fait, ajoutez un verre de Madère, autant de bon fonds et quelques truffes crues; couvrez la dinde avec du papier beurré, fermez la casserole, retirez-la sur feu modéré avec quelques charbons ardents sur le couvercle et finissez de la cuire tout doucement en l'arrosant de temps en temps; passez et dégraissez ensuite le fonds, réduisez-le en demi-glace avec laquelle vous glacez la dinde à la bouche du four en l'arrosant; quand elle est bien glacée, enlevez-lui tout l'estomac que vous découpez et remettez sur place; découpez également les cuisses, puis dressez la dinde sur un fonds en riz que vous aurez d'avance fini sur plat de relevé, fixez aux deux bouts 2 petites coupes taillées en riz et laissées blanches; emplissez ces coupes avec une poignée de truffes et dressez autour une garniture dans le genre qu'indique le dessin; saucez-les très-légèrement et envoyez le restant de la sauce à part; dans le service à la française, ce relevé doit être servi en entier.

738. — DINDE POÊLÉE AU MACARONI.

Habillez une dinde tendre, bridez-la, bardez-lui l'estomac avec du lard et marquez-la dans une casserole longue; mouillez-la aux trois quarts de hauteur avec un fonds à poêler que vous faites passer en ébullition, retirez aussitôt la casserole sur feu modéré et finissez de cuire la dinde tout doucement ; déballez-la ensuite, débridez-la, détachez-en les 2 cuisses que vous découpez en plusieurs parties et dressez sur un plat de relevé dont le fond est marqué avec une couche de farce; détachez ensuite les deux filets entiers, découpez-les en petits filets sur toute leur longueur et dressez-les sur les cuisses en les reformant; entourez ensuite la dinde avec une garniture de macaroni coupé de 3 centim. de long et fini avec beurre, fromage de parmesan et un peu de glace; saucez légèrement la dinde avec un peu de sauce périgueux et servez le restant à part. Ce relevé peut être servi sans être découpé.

739. — ESTOMACS DE DINDE A L'AMBASSADRICE. (Dessin nº 41).

Détachez les cuisses de 2 dindes tendres et déjà habillées, coupez les ailerons à la naissance des ailes, désossez les uns et les autres pour les farcir, les faire blanchir et les piquer, faites-les ensuite braiser pour les glacer.

Maintenant séparez les carcasses des estomacs en laissant adhérer à ceux-ci toutes les peaux des cous et des reins; brisez les os de la charpente dont vous retirez les parties les plus saillantes et emplissez ensuite le dessous avec une farce à quenelle ferme, que vous soutenez en repliant et cousant les peaux dessus, cloutez alors les estomacs en deux lignes droites avec des truffes coupées carrément et couvrez-les entièrement avec de larges bardes de lard, marquez-les ensuite dans une casserole foncée avec lard et légumes émincés, mouillez-les juste à leur hauteur avec un fonds à poêler

que vous faites partir en ébullition; finissez de cuire les estomacs en bon feu en les arrosant de temps en temps, égouttez-les pour les déballer, détachez les filets que vous découpez transversalement en grosses escalopes, remettez-les ensuite sur l'os dans leur sens primitif pour les dresser la pointe en haut sur un petit support en riz fixé d'avance sur plat de relevé; masquez le support des deux côtés avec une garniture de champignons sur laquelle vous placez les cuisses et les ailerons découpés et bien glacés; piquez 2 hâtelets garnis sur la partie la plus épaisse des estomacs, glacez-les légèrement et servez à part une saucière de velouté à l'essence de champignons.

740. — DINDE AU CÉLERI.

Habillez une dinde tendre, bridez-la comme pour entrée, emplissez-lui l'estomac avec de la farce à la graisse de rognons de bœuf hâchée, mêlée avec un peu de mie de pain et liée avec un blanc d'œuf, afin de ne pas la colorer; enveloppez l'estomac de la dinde avec des bardes de lard que vous soutenez avec de la ficelle et marquez-la dans une casserole longue, foncée avec lard et légumes émincés; mouillez à trois quarts de hauteur avec un fond à poêler que vous faites vivement réduire d'un quart de son volume; retirez alors la casserole sur feu modéré et cuisez la dinde tout doucement, égouttez et débridez-la, retirez les filets entiers pour les découper et les remettre sur place; dressez sur les deux côtés de la dinde 2 douz. de pieds de céleri parés et glacés; dressez aux deux bouts un buisson de belles tranches de langue écarlate et de jambon cuit, saucez légèrement le relevé avec une sauce Madère peu liée et envoyez une saucière à part.

741. — CUISSES DE DINDES A L'ITALIENNE.

Désossez 4 grosses cuisses de dindes, auxquelles vous aurez laissé les peaux aussi longues que possible; laissez-leur un bout de l'os pour former un manche et emplissez-les avec un farci de volaille ferme mêlée avec des truffes et du jambon cuit coupés en dés; cousez-les bien rondes en forme de ballottines, bardez-les et faites-les poêler; quand elles sont cuites, laissez-les refroidir à moitié sous presse légère, puis débridez-les pour les parer et les découper en entailles; parez le manche et placez-les dans une casserole avec leur fonds de cuisson réduit en demi-glace, placez la casserole sur la bouche du four et arrosez-les souvent pour leur faire prendre une belle couleur; au dernier moment, masquez-les avec un peu d'espagnole réduite, saupoudrez-les avec de la mie de pain, arrosez-les avec du beurre fondu et glacez-les légèrement au four chaud, papillotez-les et dressez-les sur du riz à la piémontaise; servez à part une sauce espagnole claire.

742. — POULARDES A L'ÉCOSSAISE. (Dessin nº 38.)

Taillez un montant en pain de forme pyramidale, que vous faites frire et coller sur le centre d'un plat de relevé; masquez-le avec de la farce ordinaire et faites-la sécher au four; taillez ensuite une jolie croustade en pain, telle que la représente le dessin, que vous fixez au moment sur le montant en le piquant avec 2 petits hâtelets; taillez encore 4 coquilles en riz en forme de diadème, que vous collez aux deux bouts et des deux côtés. Ces coquilles sont destinées à maintenir les poulardes quand elles sont dressées.

Désossez l'estomac et les reins de 4 moyennes poulardes, que vous emplissez avec une farce ferme, bridez-les bien rondes comme pour entrée, bardez-les et marquez-les dans une casserole foncée avec lard et légumes émincés, mouillez-les aux trois quarts de hauteur avec du fonds à poêler, faites-les partir en ébullition, retirez aussitôt la casserole sur feu modéré et finissez de cuire les poulardes; égouttez-les ensuite, débridez et parez-les au-dessous de manière à ne leur laisser que l'estomac et les cuisses afin d'en diminuer le volume, puis découpez l'estomac en entailles que vous remettez sur place; dressez alors les poulardes sur le plat en les appuyant contre la pyramide; entre chacune d'elles dressez debout une belle langue de veau à l'écarlate découpée en entaille, et emplissez les interstices avec des champignons et crêtes; piquez 2 hâtelets garnis au pied et un autre sur le faîte de la coupe, glacez les langues, saucez légèrement les garnitures et servez à part une saucière de velouté peu lié.

743. — POULARDES AUX NOUILLES.

Bridez 2 poulardes pour entrée, bardez et marquez-les dans une casserole pour les mouiller aux trois quarts de hauteur avec un fonds à poêler et les faire cuire; égouttez-les ensuite, débridez-les, retirez-leur les cuisses que vous découpez en plusieurs parties et dressez-les sur fond de plat de relevé; détachez les estomacs des carcasses, découpez-les en filets minces, que vous laissez en place sur la charpente, et dressez aussitôt celle-ci d'aplomb sur les cuisses, les pointes des estomacs tournées vers les bouts du plat; soutenez les filets avec quelques champignons placés sur les côtés; dressez sur le fond du plat, tout autour des poulardes, une garniture de quenelles que vous saucez, ainsi que les cuisses et les estomacs, ces derniers très-modérément avec un velouté réduit à l'essence de champignons; servez à part une garniture de nouilles. Ces poulardes peuvent être servies entières et entourées avec la garniture de nouilles.

744. — POULARDES A L'ESTRAGON.

Troussez 2 poulardes et marquez-les dans une casserole longue, foncée avec lard et légumes émincés, mouillez-les aux trois quarts de hauteur avec un fonds à poêler, faites-les partir vivement à ébullition, que vous continuez 10 minutes, en les retournant de temps en temps, égouttez-les ensuite pour les débrider et les découper par membres, dressez-les ensuite en buisson sur plat, saucez avec un peu de consommé de volaille à l'essence d'estragon et légèrement lié avec de l'arow-root, dans lequel vous aurez mis quelques feuilles d'estragon ciselées en losange et blanchies bien vertes; servez à part une sauce estragon. Ces poulardes peuvent être dressées entières; en ce cas on peut les masquer avec la sauce estragon et les garnir de belles quenelles de volaille pochées au consommé.

745. — OISONS A LA CHOUCROUTE.

Videz et flambez 2 oisons, bridez-les pour les masquer avec une matignon que vous soutenez avec des bardes de lard, couchez-les ensuite sur broche et faites-les rôtir tout doucement; débrochez, débridez et découpez-les pour les dresser en buisson sur une couche de choucroute; entourez-les également avec de la choucroute au Champagne, sur laquelle vous dressez quelques petites saucisses et du petit lard coupés en tranches; masquez les oisons avec de la sauce Madère et servez à part le restant dans une saucière.

746. — OIE AUX MARRONS.

Choisissez une jeune oie, habillez et bridez-la, bardez et marquez-la dans un plafond juste de sa dimension, foncé au lard et légumes émincés, mouillez-la avec un peu de bouillon et un verre de Madère, poussez à four modéré pour finir de la cuire tout doucement en l'arrosant souvent avec son fonds; égouttez-la ensuite, débridez-la, découpez les cuisses en plusieurs parties et dressez-les sur plat, au fond duquel vous aurez fait pocher un fonds en farce; découpez l'estomac en filets minces sur toute la longueur que vous dressez sur les cuisses, entourez la pièce avec une garniture de marrons glacés au jus et bien entiers, saucez légèrement l'oie avec une demi-espagnole réduite et servez le restant dans une saucière. On peut servir l'oie sans la découper.

747. — FAISANS A LA CHARTREUSE.

Blanchissez 7 à 8 choux de Milan coupés en quartiers, parez-les et faites-les braiser avec quelques saucisses fumées et un morceau de petit lard fumé et blanchi; d'autre part, braisez aussi 18 laitues. Maintenant, troussez 2 faisans, bardez-les et faites-les braiser dans un bon fonds avec demi-verre de vin blanc; quand ils sont cuits et bien glacés, passez le fonds que vous faites réduire en demi-glace, que vous mêlez avec une espagnole réduite et tenez-le au chaud, cela fait, égouttez bien les choux et les laitues et dressez-les autour et au fond d'un moule à timbale ovale, pressez-les bien, puis tenez le moule à la bouche du four pendant un quart d'heure; alors, débridez les faisans, découpez-les par membres et dressez-les en buissons sur les choux, parez le lard en carrés longs, parez aussi les saucisses en leur retirant les peaux et dressez-les aux deux extrémités du plat; dressez les laitues restantes aux deux côtés, glacez le tout et servez la sauce à part.

748. — FAISANS A LA CHOUCROUTE AUX TRUFFES. (Dessin n° 92.)

Faites cuire une casserole de bonne choucroute d'après la méthode prescrite au n° 333: quand elle est bien cuite, égouttez-la et remettez-la dans un plat sauté avec une cuillerée de velouté et un verre de Champagne, mêlez-lui 250 gr. de truffes crues émincées en julienne.

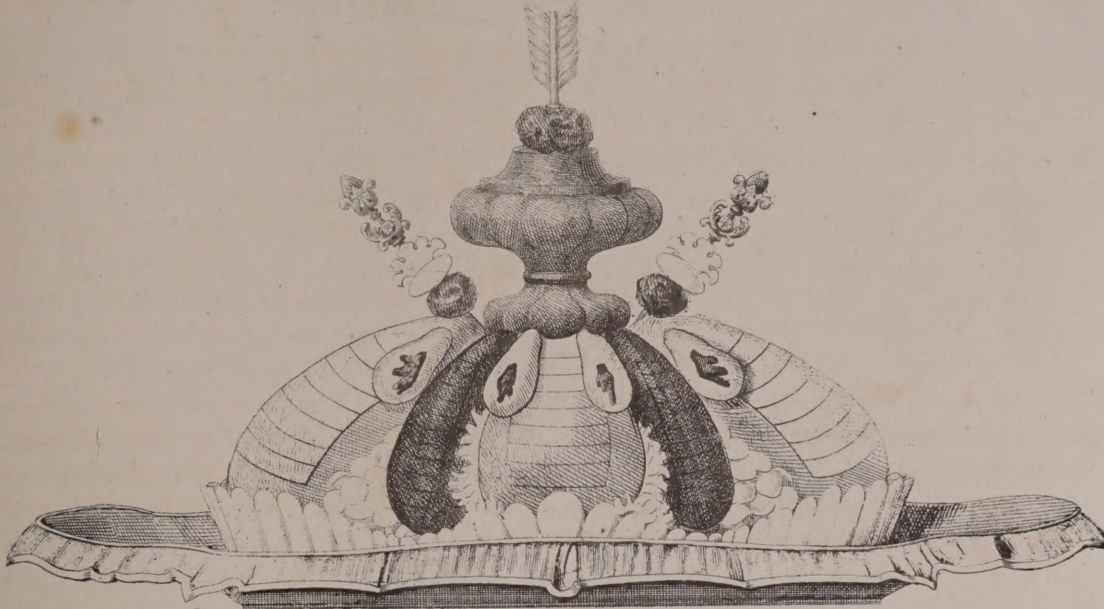
Dans l'intervalle, vous aurez braisé un beau faisan piqué au lard; quand il est cuit, glacez-le bien et égouttez-le; au dernier moment, dressez une couche de choucroute sur le fond d'un plat d'entrée, bordé avec des croûtons de pain frit; dressez le faisan sur la choucroute, piquez-lui deux hâtelets sur l'estomac, ainsi qu'une petite coupe taillée en navet et traversée par un hâtelet à sujet; entourez-le avec des morceaux de petit lard, servez à part une sauce Madère réduite au fumet de gibier et à laquelle vous mêlez qelques truffes cuites coupées en quartiers.

749. — QUARTIER DE CHEVREUIL, SAUCE POIVRADE.

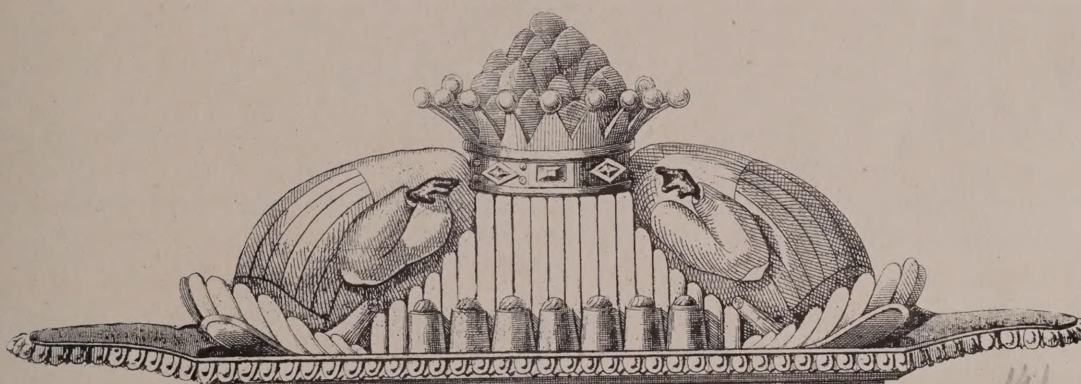
Faites macérer 24 heures un quartier de chevreuil dans une marinade cuite, égouttez-le ensuite pour le parer et le piquer au lard du côté de la noix, couchez-le sur broche et faites-le partir à bon feu pendant trois quarts d'heure; quand il est cuit, débrochez-le pour le découper en tranches que vous laissez sur place; papillotez le manche et dressez

SOMMAIRE DE LA PLANCHE

N° 38. — Poulardes à l'Écossaise, page 143.
N° 39.— Chapons poêlés au riz, page 141.
N° 40. — Dinde à l'impériale, page 142.
N° 41.— Estomacs de dinde à l'ambassadrice, p. 142.

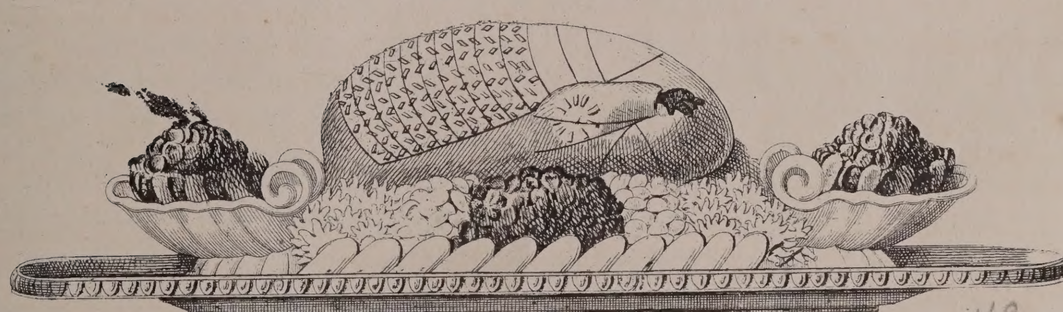


38.



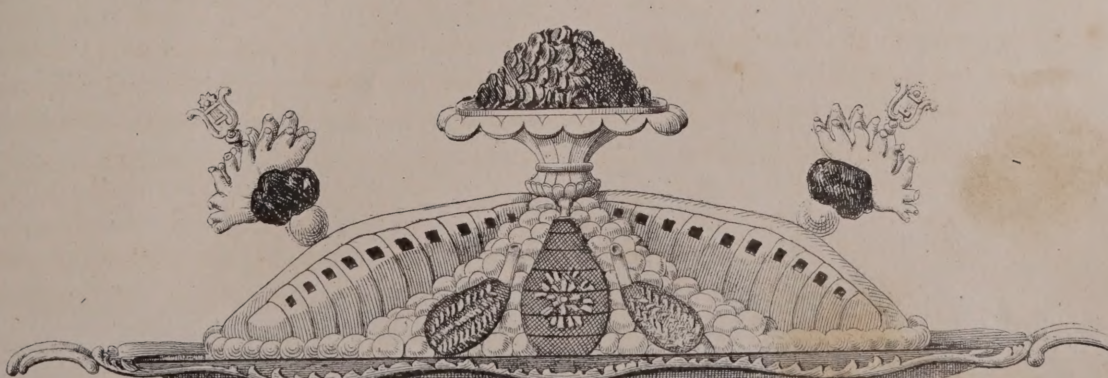
39.

141



40.

142



41.

le quartier sur plat de relevé; entourez-le avec une couronne de gros champignons farcis, et masquez légèrement le chevreuil avec de la sauce poivrade, dont vous servez le restant à part.

750. — QUARTIER DE CHEVREUIL AUX TRUFFES.

Parez et piquez un quartier de chevreuil sans le faire mariner, marquez-le dans un petit plafond avec un bon morceau de beurre, salez-le légèrement, couvrez-le de papier beurré et faites-le cuire au four en l'arrosant de temps en temps; quand il est cuit, découpez-le en entaille et dressez-le sur plat, entourez-le avec une émincée de truffes noires sautées à l'italienne, glacez-le légèrement et servez à part une sauce espagnole légère, réduite au vin de Marsala; papillotez le manche et servez.

751. — QUARTIER DE MARCASSIN AUX OLIVES.

Retirez la couenne et parez un quartier de marcassin, assaisonnez-le et faites-le mariner 36 heures, égouttez-le ensuite pour l'envelopper dans une feuille de papier, le coucher sur broche et le faire rôtir à feu modéré pendant une heure; quand il est cuit, débrochez-le, salez-le, découpez-le en tranches que vous laissez sur place, dressez-le ensuite sur plat pour le papilloter et l'entourer avec une garniture d'olives, saucez légèrement le quartier avec de la sauce venaison et servez à part le restant de la sauce.

752. — QUARTIER DE DAIM A L'ANGLAISE.

Parez un quartier de daim bien gras, salez, beurrez et enveloppez-le avec une abaisse de pâte préparée avec de la farine et de l'eau bouillante, et abaissée pendant qu'elle est encore chaude; soudez bien les jointures de la pâte de manière à ce qu'il n'y ait aucune fissure, puis emballez encore le quartier dans 2 feuilles de papier beurrées, et couchez-le sur broche à l'anglaise; faites-le partir à feu modéré en lui donnant 2 à 3 heures de cuisson, suivant la grosseur; débrochez-le ensuite pour retirer le papier et la pâte, découpez-le en tranches que vous laissez sur place et dressez-le sur plat, arrosez-le avec une demi-espagnole, papillotez le manche et servez à part une saucière de gelée de groseille.

753. — SELLE DE MARCASSIN A LA ROMAINE.

Faites macérer 2 jours une selle de marcassin dans une marinade cuite, égouttez-la ensuite pour la marquer dans une casserole longue, foncée avec lard, légumes émincés et aromates; mouillez-la à moitié de hauteur avec du bon fonds de braise et un peu de la marinade cuite, faites-la partir en ébullition et retirez-la sur feu modéré pour finir de la cuire tout doucement; découpez-la ensuite en tranches que vous laissez sur place, et masquez-la entièrement avec une sauce à la romaine.

754. — CIMIER DE DAIM A L'ÉCOSSAISE.

Prenez un cimier ou selle de daim dont vous coupez les côtes très-courtes, recouvrez les filets avec des bardes de lard minces, marquez-le dans un plafond foncé avec des débris de lard, légumes émincés et aromates, arrosez-le avec du beurre fondu et poussez-le au four modéré pour le cuire en l'arrosant souvent; quand il est cuit, détachez-en les filets que vous découpez et dressez sur plat, entourez-les avec une garniture de croquettes de pommes de terre, glacez-les au pinceau et servez à part une sauce hachée claire mais succulente. On peut cuire la selle d'après la méthode prescrite dans l'article précédent.

755. — LONGE D'ÉLAN, SAUCE POIVRADE.

Parez une demi-selle d'élan, faites-la mariner à cru pendant quelques heures, puis marquez-la dans une casserole pour la faire braiser avec moitié bon fonds et moitié vin blanc, quelques légumes et aromates. Quand elle est cuite, enlevez le gros filet de la charpente, découpez-le en tranches et dressez-le sur plat, et masquez-le avec une sauce poivrade. On peut servir une garniture à part.

DES ENTRÉES CHAUDES.

Dans la grande cuisine, nous distinguons deux genres d'entrées chaudes : les unes sont celles auxquelles la rareté ou la finesse des éléments donne d'avance un certain mérite et les place au premier rang dans l'ordre d'un dîner choisi. Celles-ci n'exigent, le plus souvent, qu'un apprêt fort simple, car elles doivent conserver, avant tout, leur caractère original : c'est ce qu'on appelle des *entrées fines*. Les autres, moins distinguées par leur nature, mais souvent plus élégantes que les premières, se confectionnent en quelque sorte avec tous les éléments culinaires, seulement, elles n'acquièrent cette élégance qu'au prix de certains sacrifices et de savants apprêts : ce sont celles que nous appelons des *entrées travaillées*.

Les deux genres sont admis dans les dîners les plus distingués et y figurent avec un égal succès. D'ailleurs, que les entrées soient simples ou travaillées, elles doivent avant tout porter en elles ce cachet de perfection qui les caractérise si distinctement des autres mets chauds. Pour être parfaites, elles doivent être à la fois coquettes et dégagées, mais surtout succulentes ; ces qualités sont tellement inhérentes à leur nature, qu'il suffit qu'une d'elles leur fasse défaut pour qu'elles s'en ressentent dans leur ensemble.

Les bonnes sauces sont aux entrées chaudes l'auxiliaire le plus indispensable à leur perfection ; toute l'élégance dont on les entoure ne saurait racheter l'absence de ce complément, car rien ne le remplace.

Les garnitures des entrées chaudes doivent toujours être délicates et choisies parmi celles qui s'adaptent le mieux à la nature des viandes qui constituent les entrées mêmes.

Il n'y a pas de règles fixes à l'égard de l'ornementation et du dressage des entrées chaudes, car les mêmes entrées peuvent être ornées ou dressées d'après diverses méthodes, nous ne pouvons donc mieux faire que de renvoyer le lecteur aux dessins représentant à peu près toutes les variétés des genres adoptés.

Dans le service à la russe, les entrées chaudes sont, ou découpées, ou moulées, mais dans les deux cas, elles doivent êtres disposées dans des conditions à donner aux convives toute facilité pour pouvoir se servir sans hésitation, et surtout sans danger de provoquer des accidents désagréables.

Dans le service à la française, on sert souvent des entrées entières, c'est-à-dire des pièces non découpées, auxquelles on peut aussi donner une certaine élégance, mais autant que possible il faut que les entrées diffèrent physiquement des relevés, et, à cet égard, celles qui sont découpées remplissent mieux le but.

Les entrées découpées se dressent soit sur des fonds de plat, soit sur des bordures, soit enfin sur des croustades, mais dans un dîner où il entre plusieurs entrées chaudes, il convient de les dresser chacune dans un ordre différent.

Les coupes pour milieu, les bordures de plat et les hâtelets sont les ornements le plus communément appliqués aux entrées chaudes, dans le service à la française comme dans celui à la russe.

ACCESSOIRES ET GARNITURES D'ENTRÉES CHAUDES.

756. — Hâtelets pour entrées chaudes. — Les hâtelets pour entrées chaudes sont plus petits que ceux des relevés, mais les garnitures sont à peu près les mêmes. On peut les garnir en gras ou en maigre.

Toutes les entrées ne comportent pas des hâtelets, et souvent un seul suffit ; l'essentiel est de les piquer solidement afin qu'ils ne soient pas exposés à tomber pendant le service ; afin de prévenir ces accidents désagréables, il convient de les piquer sur des appuis indépendants de l'entrée et fixés sur plat.

Pour se rendre un compte exact de l'application des hâtelets aux entrées chaudes, il suffit de consulter les dessins de ce chapitre.

757. — Bordures de plat pour entrées chaudes. — Les bordures pour entrées chaudes sont les mêmes que celles pour les relevés ; on les compose soit avec des détails en pâte ou en pain rapportés, soit d'une seule pièce ; la confection de ces bordures et la méthode pour les coller ayant été décrites au chapitre des relevés, nous nous bornerons à répéter que ce travail exige une certaine adresse dans son exécution.

On trouve chez les orfévres de Paris, des bordures en argent ou en ruolz, à jour et s'adaptant aux plats d'entrées. C'est une acquisition que nous recommandons aux cuisiniers, car avec cet auxiliaire on peut gagner beaucoup de temps.

758. — Croûtes pour fonds de plat d'entrées chaudes. — Ces croûtes s'appliquent à certaines entrées détaillées qu'on ne veut que border. Ce sont tout simplement des croûtes à flan, unies ou cannelées, cuites à blanc, vidées et masquées intérieurement avec un peu de farce à quenelle qu'on fait pocher à l'étuve douce.

759. — Fonds de plat pour entrées chaudes. — Ces accessoires sont d'une grande utilité pour le dressage des entrées auxquelles on veut donner de l'élégance en même temps que la solidarité : la beauté d'une entrée ne dépend souvent que de la manière dont elle est dressée. On confectionne ces fonds avec du riz, de la pâte ou de la farce à quenelle très-ferme.

Les fonds en riz sont formés avec du riz cuit très-ferme au bouillon, et finis au beurre, broyé ensuite à la cuiller pour le rendre liant. On le moule sur plat dans un cercle à flan en l'appuyant fortement, on le couvre de papier et on le laisse refroidir afin de le faire raffermir. On chauffe ensuite le plat à l'étuve et on dresse l'entrée dessus ; ces fonds peuvent aussi être moulés en leur laissant le centre concave ; si les entrées sont exposées à s'affaisser ou à glisser, mieux vaut les mouler pleins et les vider quand le riz est refroidi.

Si les fonds en pâte sont simples, on les compose avec une abaisse de pâte à dresser, on les vide en anneau ou on les laisse pleins ; on les dore et on les cuit au four sans les sécher complétement, car cette pâte n'est pas destinée à être mangée, et n'est pas exposée à l'être. Si les fonds doivent être garnis, on fonce tout simplement une caisse à flan et on l'emplit avec un appareil de riz ou de macaroni avec lequel on la cuit. On les renverse ensuite sur plat et on dresse l'entrée dessus ; ces fonds peuvent être mangés.

Les fonds en farce se préparent avec de la farce peu beurrée. Si on veut dresser les fonds sur le plat même, on étale la farce en couche lisse pleine ou disposée en anneau épais ; dans ce dernier cas, on peut pousser la farce à la poche en la couchant sur le fonds du plat, on lisse ensuite, et l'appuyer ensuite à l'aide d'une cuiller trempée à l'eau chaude ; ces fonds conviennent surtout pour dresser les quenelles et filets de volaille ou de gibier.

760. — Bordure en farce pour entrées chaudes. — Les bordures sont un perfectionnement des fonds de plat, et elles ont sur ceux-ci l'avantage de faire partie intégrante de l'entrée ; ces bordures se forment dans des moules à bordure plats en dessus, ou concaves ; ils servent à dresser des filets, des côtelettes ou des quenelles avec une garniture au milieu ; on emploie également des moules façonnés ; mais alors l'entrée se trouve dressée dedans et non dessus. Les bordures formées dans des moules unis peuvent être historiées avec des truffes ; pour obtenir ce résultat, il faut décorer les parois et le fond des moules beurrés avant de les employer et les pocher ensuite.

761. — Montants pour entrées moulées. — Ces montants se composent d'une abaisse mince un peu plus large que le diamètre du moule, et sur le centre de laquelle est fixée une colonne mobile en bois un peu plus étroite que le cylindre du moule dont on doit se servir ; la colonne et l'abaisse sont masquées de farce. Le haut de la colonne

doit toujours être percé afin de pouvoir lui piquer dessus un hâtelet ou fixer un sujet en pain frit. Mais il faut observer qu'elle ne doit pas être plus haute que le moule qu'on emploie.

762. — Bordures de riz pour entrées chaudes. — On forme les bordures de riz dans des moules plats, concaves ou façonnés, suivant qu'on veut dresser l'entrée dessus ou dans le puits; le riz pour bordures doit être cuit au bouillon et fini avec du beurre, mais en le tenant un peu consistant afin qu'il se soutienne; on beurre bien le moule avant de l'emplir, puis on le tasse sur un linge et on laisse raffermir le riz à l'étuve pendant 10 minutes.

763. — Caisses en papier. — Les grandes caisses plissées pour entrées ainsi que les petites caisses pour hors-d'œuvre et pour desserts s'achètent à Paris toutes confectionnées dans des fabriques spéciales; il est bien difficile de les faire soi-même dans d'aussi bonnes conditions.

764. — Bordures en pâte pour entrées chaudes. — Pour ces bordures on n'emploie que des moules unis; on les fonce comme les timbales avec de la pâte à dresser fine, et on les emplit avec un appareil de riz; nouilles ou macaroni, ou bien encore avec du godiveau aux truffes ou aux fines herbes. On couvre cet appareil avec une petite bande de pâte mince, et on pousse les moules à four chaud pour cuire la pâte; cela fait, on renverse la bordure sur plat et on dresse l'entrée dessus ou dans le puits. Si on veut historier ces bordures, on décore les moules, avant de les foncer, avec de la pâte à nouilles.

765. — Bordures de légume pour entrées chaudes. — On monte ces bordures dans des moules unis. On taille d'abord des carottes et navets en tiges avec un tube en colonne ou en petites boules avec une cuiller; on fait blanchir ces légumes séparément à l'eau salée en ayant soin de conserver leurs nuances naturelles; quand ils sont blanchis, on les cuit avec du bouillon, beurre et sucre, on les égoutte pour les laisser refroidir sur des serviettes; on les monte ensuite contre les parois et le fond d'un moule à bordure beurrés en formant un dessin quelconque; on peut les entremêler, pour plus de moitié, avec quelques détails de légumes verts, tels que : choux de Bruxelles et haricots verts blanchis. Quand les légumes sont montés, on emplit les moules avec de la farce à quenelle ou avec de la purée de pommes de terre finie avec des jaunes d'œufs qu'on pousse dans le moule avec une poche ou un cornet, afin de ne pas déranger les légumes; puis on place ces moules dans un plafond avec de l'eau bouillante à moitié de hauteur; on les couvre d'un papier beurré et on fait pocher la farce au bain-marie; il faut observer de ne pocher ces bordures que peu de temps avant de servir, car le séjour au bain-marie altère la nuance des légumes.

On confectionne encore des bordures de légumes en emplissant les moules beurrés avec une purée de légumes finie avec des jaunes d'œufs. Les purées de marrons, de céleri, de pommes de terre, de pois verts et d'épinards sont les plus usitées; on les couvre avec des ronds de papier beurré et on les fait pocher au bain-marie sans ébullition, jusqu'à ce que la purée soit ferme.

766. — Croustades en pain pour entrées chaudes. — Les croustades conviennent pour les entrées détaillées; elles constituent un ornement distingué si elles sont exécutées avec goût et précision.

Les explications que nous allons donner, si elles ne suffisent pas pour familiariser un homme avec ce travail minutieux, du moins nous croyons qu'elles peuvent servir à le guider; dans tous les cas les modèles très-expressifs que représentent nos dessins peuvent lui être d'un grand secours. Nous ferons seulement observer qu'il convient de n'aborder ce travail qu'avec une idée fermement arrêtée, car si on l'entreprend avec hésitation on doit s'attendre à ne produire qu'un sujet médiocre; or, avant de se mettre à l'œuvre, il faut bien se prémunir contre toute espèce de crainte. C'est le moyen le plus sûr de réussir, d'ailleurs presque toujours les difficultés s'amoindrissent dès qu'on a le courage de les braver.

Pour exécuter la croustade représentée par le dessin n° 76, il faut d'abord avoir un pain de mie cuit dans une forme ronde ayant 20 centim. de haut sur 26 de diamètre. Le pain doit être rassis et formé avec de la bonne pâte. Enlevez la croûte très-mince et régulièrement tout autour, puis taillez correctement le profil de la croustade avec la même régularité que si elle ne devait pas être cannelée, en tenant compte évidemment des détails en relief que vous voulez exécuter; une fois la croustade ébauchée et bien d'aplomb, commencez par découper le boudin de la base en lignes courbes et arrondies, formant cordons entrelacés, découpez en fleurons triangulaires au-dessous du boudin du milieu et arrondissez celui-ci; renversez alors la croustade pour canneler la coupe et la frise dans l'ordre représenté par le dessin, en ayant soin de mesurer les distances afin de marcher plus sûrement; observez surtout de donner les coups de couteau avec précision et sûreté, car si la coupe est mâchée, le détail sort incorrect à la cuisson; les cannelures supérieures se terminent en dernier lieu. Aussitôt la croustade découpée, cernez-en la surface à 2 centim. à peu près des bords, avec la pointe du couteau, afin de pouvoir la vider sur le centre après la cuisson; si vous ne la faites pas frire immédiatement, il convient de la tenir enfermée dans une casserole, afin de la mettre à l'abri de l'action de l'air qui

ferait gondoler les coupures. Quand vous voulez frire la croustade, il faut la piquer au centre de sa surface avec un hâtelet en fer pour la plonger dans une grande casserole de friture blanche et bien chaude; aussitôt qu'elle est de belle couleur blonde, égouttez-la sur un tamis et épongez la graisse avec un linge; videz-la en donnant à l'intérieur une forme concave, que vous masquez, quand elle est froide, avec une couche de farce ferme, et collez-la ensuite sur plat d'entrée avec du repaire que vous séchez en tenant le plat à la bouche du four : cela fait, tenez la croustade à l'étuve en attendant de la garnir.

Le modèle que nous produisons est assez compliqué, mais il peut être simplifié en supprimant les petits détails. Cette croustade peut être exécutée en riz.

767. — Double croustade en pain. (Dessin nº 78.) — Cette croustade, moins compliquée que la précédente, n'en est pas moins élégante. Le pain doit être cuit dans une casserole de 26 à 28 centim. de largeur sur 12 de haut.

Laissez rassir le pain, retirez-lui la croûte et coupez la croustade en lui donnant d'abord le profil que vous tenez légèrement évasé et bien régulier; taillez-la ensuite en gros cannelons arrondis et inclinés en faisant entrer la cannelure en dedans de la croustade jusqu'à 2 centim. de profondeur, cernez le pain juste à niveau des cannelures et tenez-la à couvert en attendant de la frire. Taillez alors la petite croustade sur un petit pain dans l'ordre représenté par le dessin, et quand celle-ci est terminée, faites-les frire tour à tour en les plongeant à grande friture chaude; videz-la seulement pour la masquer avec une couche de farce; collez la plus grande au fond d'un plat avec du repaire Cela fait, fixez la petite croustade sur celle-ci avec du repaire et à l'aide d'un hâtelet sur le centre de la grande croustade dont vous marquez la surface intérieure avec une couche mince de farce ferme. On peut tailler une croustade de la même forme avec du riz préparé selon la méthode prescrite au nº 769.

768. — Croustade en pain montée pour entrées chaudes. (Dessin nº 81.) — Coupez d'abord sur un pain rond une abaisse ayant 14 centim. de diamètre sur 4 cent. de haut, unissez bien les surfaces et parez bien d'aplomb; enfermez-la aussitôt dans une casserole. Ce rond doit former la base de la croustade.

Taillez ensuite un montant de 7 à 8 centim. de haut en l'évasant vers les deux extrêmes ainsi que le représente le dessin, enfermez-le également dans une casserole.

Maintenant taillez la pièce supérieure formant la coupe, donnez-lui de 8 à 10 centim. d'épaisseur sur 24 de large, évidez-la légèrement dans les contours de son épaisseur, pour la canneler ensuite en ménageant tout au tour des angles un liseron plat, creusez-la légèrement en dessus, puis ajoutez les 3 pièces ensemble afin de vous assurer si la croustade sera d'aplomb, et faites frire ces pièces tour à tour dans une grande casserole de friture blanche et chaude; quand elles sont de belle couleur blonde, égouttez-les; alors collez le rond au centre du plat, à l'aide de repaire que vous faites sécher sur feu; sur ce rond placez le pied en le masquant avec du repaire et en le soutenant avec quelques chevilles de bois que vous faites entrer dans le fond formant la base; cela fait, placez le plat à l'étuve afin de sécher le repaire; dans l'intervalle, posez la coupe sur un moule à timbale et bordez-la d'abord d'un côté avec des petits anneaux en pain frit d'avance et que vous collez sur la lisière de la coupe en les trempant à mesure dans le repaire, laissez sécher puis retournez la coupe et collez une bordure de petits croûtons en triangles coupés bien uniformes et frits, quand cette bordure est solide, masquez l'intérieur de la coupe avec une farce ferme et fixez-la sur le pied pour la tenir à l'étuve en attendant de la garnir.

769. — Casserole au riz. (Dessin nº 77.) — Lavez à plusieurs eaux 3 kilog. de beau riz caroline, placez-le dans une casserole plus large que haute et épaisse du fond; mouillez le riz deux fois sa hauteur avec de l'eau froide, ajoutez 150 gr. de beurre ou un morceau de lard et un peu de sel, faites partir le liquide en ébullition et, au bout de 10 à 12 minutes, fermez hermétiquement la casserole et poussez-la à la bouche du four; au bout de 40 à 50 minutes, le riz doit être cuit et à sec; alors, enlevez avec une cuiller la couche supérieure de riz sec et durci, puis versez le restant dans le mortier pour le faire piler pendant qu'il est bien chaud et réduire en pâte, alors relevez le riz sur un plafond légèrement humecté à l'eau froide, et travaillez-le avec les mains humides afin de le rendre lisse et compacte, puis moulez-le et placez-le d'un seul trait dans une casserole beurrée ayant 24 centim. de diamètre, appuyez la masse pour lui faire prendre la forme de la casserole, unissez la surface, couvrez-la avec du papier beurré et placez sur ce papier une autre casserole à moitié pleine d'eau froide ou un rond de bois avec un poids dessus, placez-les ensemble et d'aplomb dans un lieu frais quand le riz est non-seulement refroidi, mais ferme et formant un corps solide, cela qui exige 12 à 15 heures, demoulez-le sur un plafond en chauffant la casserole tout autour et au fond; aussitôt le riz démoulé, parez les contours en leur donnant le profil de la croustade, marquez les pieds de la frise octogone ainsi que les cannelures pendantes, creusez les intervalles en réservant la rosace, puis retournez la croustade pour tailler le pied, la bordure et la partie évasée aboutissant du dessous de la frise; après cela, creusez légèrement le dessus et collez-le sur plat avec du repaire que vous consolidez en chauffant le fond du plat, puis clochez la croustade et placez-la

ainsi dans un lieu froid. Ces croustades, si elles sont taillées nettement et si le riz est cuit dans les conditions voulues de corps et de blancheur, sont d'un effet flatteur, on les garnit dans leur état naturel; il faut les chauffer légèrement un quart d'heure d'avance à l'étuve; mais elles doivent être bien clochées.

770. — DOUBLE CROUSTADE EN RIZ. (Dessin n° 79.) — Cuisez comme précédemment 4 kilog. de riz; quand il est bien cuit et réduit en pâte lisse, emplissez d'abord un bain-marie ayant de 10 à 12 centim. de diamètre; moulez le restant dans une casserole de 24 à 25 centim. de diamètre que vous faites refroidir dans les conditions décrites à l'article qui précède; démoulez ensuite les deux casseroles sur un plafond et taillez tour à tour chaque pièce dans l'ordre représenté par le dessin, c'est-à-dire que vous taillez la petite croustade sur le riz du bain-marie et la grande sur celui de la casserole, marquez bien les grosses cannelures droites en leur donnant le plus de relief possible, occupez-les extérieurement, creusez également la surface supérieure afin de dégager la tête des cannelures puis fixez la petite croustade sur le centre en la soutenant avec un hâtelet qui la traverse de part en part, collez-la sur plat avec du repaire que vous séchez vivement en chauffant le dessous du plat, puis clochez et tenez le plat au frais. Au moment de servir chauffez légèrement cette croustade, elle doit être très-blanche. On peut dorer les croustades de riz à l'œuf et leur faire prendre couleur au four; on peut aussi les mouiller d'œuf avec un pinceau, les paner et les faire frire.

771. — COUPES POUR MILIEU D'ENTRÉES CHAUDES. — Les coupes en fer-blanc soudées avec le pied et masquées de pâte offrent toutes les garanties de solidité; elles sont très-légères et on peut leur donner l'élégance désirable par le décor. On les humecte légèrement avec du repaire très-clair pour les masquer entièrement ainsi que le pied avec des abaisses minces, de pâte à nouilles ou pâte à l'anglaise; on soude bien la pâte et on l'orne avec des détails en pâte enlevés à la planche ou coupés à l'emporte-pièce; quand elles sont décorées, on les dore au pinceau avec des œufs battus et on les laisse sécher hors du feu pour éviter le retrait de la pâte, on pose la coupe sur le centre du plat pour y placer la sauce ou les garnitures de l'entrée qu'on dresse autour. On peut avoir des coupes en argent ou en porcelaine ce qui abrége de beaucoup le travail.

772. — PETITES CROUSTADES POUR MILIEU D'ENTRÉES CHAUDES. — Les modèles de ces croustades sont nombreux et variés dans nos planches.

On confectionne des petites croustades en riz, en pain et en navets taillés en procédant d'après la même méthode que pour tailler les grosses croustades, les grosses cannelures sont celles qui font le plus d'effet; il faut éviter l'ornement très-compliqué et les cannelures très-fines qui forment des hachures et ne produisent pas un effet répondant au travail.

773. — CROUSTADE EN POULAINTE POUR ENTRÉES CHAUDES. — Avec la poulainte (semoule de maïs) cuite à l'eau, bien lisse et bien ferme, on peut confectionner des croustades moins légères que celles en riz mais qui peuvent avoir leur utilité. On moule l'appareil dans une casserole proportionnée aux dimensions qu'on désire donner à la croustade, on laisse refroidir cet appareil sous presse pour le tailler ensuite d'après la méthode des croustades en riz ou en pain, en évitant les détails minutieux; quand la croustade est taillée, on la dore au pinceau, on la pane et on la fait frire de belle couleur.

PURÉES POUR GARNITURE D'ENTRÉES CHAUDES.

774. — PURÉE DE CHAMPIGNONS POUR GARNITURE D'ENTRÉES CHAUDES. — Épluchez sans les tourner une clayette de champignons bien frais, mais en retirant les parties noires de ceux qui sont ouverts; lavez-les bien, égouttez et émincez-les pour les passer immédiatement au beurre; salez, citronnez et faites-les marcher rondement, mais en les sautant de temps en temps; quand ils ont réduit toute leur eau, additionnez leur 2 décil. de velouté déjà réduit; réduisez néanmoins le tout ensemble pendant quelques minutes, et versez-les ensuite dans le mortier pour les piler; additionnez-leur à peu près 200 gr. de farce de volaille pochée et refroidie, passez au tamis et à l'étamine ensuite; placez la purée dans une casserole que vous couvrez et tenez sur glace jusqu'au moment de la servir; alors chauffez-la en la travaillant à la cuiller et sans ébullition, ajoutez un morceau de beurre frais au moment de servir.

775. — PURÉE DE PERDREAUX POUR GARNITURE D'ENTRÉES CHAUDES. — Parez et faites piler les chairs de 3 perdreaux cuits et refroidis; quand elles sont réduites en pâte, additionnez 200 gr. de farce à quenelle pochée et quelques cuillerées d'espagnole réduite avec un peu de purée de perdreaux et très-serrée; passez-les alors au tamis et

ensuite à l'étamine, enfermez-les dans une casserole que vous tenez dans un endroit frais; au moment de servir, chauffez-la en la travaillant à la cuiller et sans la faire bouillir, finissez-la avec un morceau de beurre et un peu de glace et servez-la.

776. — Purée de volaille pour ganiture d'entrées chaudes. — Parez et coupez les estomacs de 2 poulets cuits et refroidis que vous faites piler au mortier, additionnez-leur 2 décil. de béchamel ou velouté réduit à l'essence de champignons, assaisonnez avec une pointe de muscade et passez-la au tamis d'abord, à l'étamine ensuite en la refoulant avec deux spatules, mettez la purée dans une casserole que vous couvrez et tenez sur glace jusqu'au moment de l'employer; chauffez-la alors en la travaillant à la cuiller sur feu très-modéré, mais sans la quitter ni la faire bouillir; au dernier moment, incorporez-lui un bon morceau de beurre frais et servez-la. On peut mêler à la purée un petit salpicon de truffes cuites.

777. — Purée de comcombres pour garniture d'entrées chaudes. — Épluchez 6 beaux comcombres, fendez-les en 2 pour leur retirer les semences, émincez-les grossièrement et faites les blanchir quelques minutes seulement, égouttez-les sur un tamis, mêtez-les dans un sautoir avec un morceau de beurre et une lame de jambon cru, assaisonnez-les et faites réduire leur humidité; alors mêlez-leur 4 à 5 décil. de béchamel et réduisez le tout ensemble à la spatule jusqu'à ce que l'appareil soit consistant, passez-le alors à l'étamine, versez la purée dans une casserole et tenez-la au frais jusqu'au moment de l'employer, enfin, chauffez-la à la spatule sans ébullition. Cette purée peut être terminée au moment de l'employer, ce qui est mieux que de la laisser refroidir complétement pour la réchauffer ensuite.

778. — Purée d'artichauts pour garniture d'entrées chaudes. — Parez et cuisez 15 à 18 ronds d'artichauts, laissez-les refroidir pour les émincer et les mettre dans un sautoir avec 4 à 5 décil. de velouté et quelques cuillerées de glace que vous réduisez ensemble, passez ensuite l'appareil au tamis et à l'étamine; placez la purée dans une casserole et tenez-la au froid jusqu'au moment de servir; chauffez-la alors à la cuiller sans ébullition.

779. — Purée de cardons pour garniture d'entrées chaudes. — Cuisez d'après la méthode ordinaire un pied de cardons bien blancs, laissez-les refroidir pour les émincer et les mettre dans un sautoir avec quelques cuillerées de velouté; réduisez-les ensemble pendant quelques minutes, puis versez-les dans le mortier pour les piler; passez-les ensuite au tamis, mettez la purée dans une casserole pour la chauffer un moment en la travaillant à la cuiller sans la faire bouillir et en lui additionnant un morceau de beurre.

780. — Purée de topinambours pour entrées chaudes. — Épluchez et émincez 2 ou 3 douz. de topinambours et faites-les revenir au beurre, assaisonnez-les, mouillez-les ensuite avec un peu de consommé que vous faites tomber à glace en les cuisant; alors passez-les au tamis, puis mêlez cette purée dans un sautoir avec 2 décil. de béchamel, une pointe de sucre que vous réduisez ensemble pendant dix minutes, passez-la ensuite à l'étamine pour la chauffer au moment avec un morceau de beurre.

781. — Purée d'oignons pour garniture d'entrées chaudes. — Émincez grossièrement une douz. de gros oignons blancs, blanchissez-les à mi-cuisson, égouttez-les et exprimez toute l'eau qu'ils contiennent, placez-les alors dans une casserole avec 2 décil. de bon bouillon, un peu de sel, une pointe de sucre et un morceau de beurre; couvrez la casserole et finissez de les cuire tout doucement en faisant tomber le mouillement à glace, additionnez 4 décil. de velouté ou de béchamel que vous réduisez ensemble à la cuiller jusqu'à ce que l'appareil soit consistant, alors passez-le à l'étamine, placez la purée dans une petite casserole pour la chauffer et la finir au moment avec un morceau de beurre.

782. — Purée d'oignons brune pour garniture d'entrées chaudes. — Coupez-en quatre une douz. d'oignons, émincez-les et placez-les dans un sautoir avec un gros morceau de beurre, pour les faire revenir tout doucement, assaisonnez-les avec sel et une pointe de sucre; lorsqu'ils commencent à prendre couleur, mouillez-les avec un peu de bon bouillon, placez-le sautoir sur feu modéré pour le faire tomber à glace en finissant de les cuire, alors mouillez-les avec 4 décil. d'espagnole avec laquelle vous les réduisez à consistance voulue, passez ensuite à l'étamine; placez-la purée dans une casserole pour la chauffer et la finir au moment avec un morceau de beurre et un peu de glace.

783. — Purée d'ail pour garniture d'entrées chaudes. — Épluchez une douz. de têtes d'ail, plongez-les à l'eau bouillante et salée mais abondante, couvrez la casserole et continuez l'ébullition violente jusqu'à ce que l'ail soit bien cuit, alors égouttez-le pour le rafraîchir et les placer dans un sautoir avec un morceau de beurre, les faire revenir quelques minutes, les assaisonner et les passer au tamis; alors placez la purée dans une petite casserole, additionnez-lui une pointe de cayenne, un peu de glace et espagnole, et finissez-la avec un morceau de beurre.

784. — Purée de céleri pour garniture d'entrées chaudes. — Épluchez quelques pieds de céleri, émincez-les et faites-les blanchir à fond, égouttez-les ensuite pour les placer dans une casserole avec un morceau de beurre et une lame de jambon cru, assaisonnez-les avec sel, muscade et pointe de sucre, faites-les revenir quelques minutes, puis mouillez-les avec du bouillon que vous faites tomber à glace tout doucement; quand les céleris sont cuits, passez-les au tamis et réduisez la purée avec quelques cuillerées de béchamel bien blanche; passez-la ensuite à l'étamine, mettez-la dans une casserole au bain-marie, et finissez-la avec un morceau de beurre au moment de servir.

785. — Purée de navets pour garniture d'entrées chaudes. — Parez, émincez et blanchissez quelques bons navets; lorsqu'ils sont à peu près cuits, égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre; assaisonnez avec sel et pointe de sucre; faites-les revenir quelques minutes, puis mouillez-les avec un peu de bon bouillon pour finir de les cuire en les faisant tomber à glace, sans leur laisser prendre couleur, et mouillez-les avec 4 décil. de béchamel avec laquelle vous les réduisez quelques minutes; passez-les au tamis et à l'étamine ensuite; placez cette purée dans une casserole pour la chauffer au moment en la finissant avec un morceau de beurre.

786. — Purée de pommes de terre pour garniture d'entrées chaudes. — Pelez et coupez par moitié une douz. de pommes de terre, placez-les dans une casserole, rafraîchissez-les et couvrez-les avec de l'eau froide, ajoutez un peu de sel et faites-les cuire vivement. Aussitôt qu'elles sont cuites, égouttez toute l'eau, couvrez la casserole et placez-la à la bouche du four pour l'y laisser 7 à 8 minutes, le temps de sécher toute l'humidité des pommes de terre; alors passez-les au tamis, peu à la fois, et placez la purée dans une casserole ; additionnez-lui peu à peu quelques cuillerées de crème double et un gros morceau de beurre que vous incorporez par petites portions, en travaillant la purée sur le feu pour la lisser mais sans la corder; finissez-la avec une petite pointe de poivre et muscade, et servez aussitôt.

787. — Purée de marrons pour garniture d'entrées chaudes. — Fendez quelques douz. de marrons, mettez-les dans une poêle percée, placez-les sur feu, et sautez-les jusqu'à ce que les peaux soient bien ouvertes, alors épluchez-les pour les placer dans une casserole, les mouiller à hauteur avec du bouillon et les cuire tout doucement; en dernier lieu, laissez réduire le mouillement sans prendre couleur; puis, passez les marrons au tamis; mettez la purée dans une casserole, finissez-la au moment en la chauffant avec un morceau de beurre et quelques cuillerées de glace ou de crème fraîche; on peut aussi passer cette purée à l'étamine.

788. — Purée de pois verts pour garniture d'entrées chaudes. — Cuisez dans un poêlon à l'eau bouillante et bien salée et avec un bouquet de persil, un litre de pois à purée, bien frais et verts; aussitôt cuits, égouttez-les sur un tamis et versez-les dans un mortier pour les piler et les passer ensuite au tamis; placez la purée dans une casserole, assaisonnez avec une pointe de sucre, additionnez-lui un bon morceau de beurre et chauffez-la sans ébullition; au dernier moment, mêlez-lui quelques cuillerées de velouté ou de crème fraîche et servez aussitôt.

789. — Purée de lentilles pour garniture d'entrées chaudes. — Cuisez un demi-litre de lentilles à l'eau avec quelques légumes émincés et un morceau de jambon ou petit lard blanchi; quand elles sont cuites, égouttez-les, retirez-en les légumes et le jambon, et passez-les au tamis; placez la purée dans une casserole; chauffez et finissez-la au moment avec un morceau de beurre, un peu d'espagnole et quelques cuillerées de glace.

790. — Purée de haricots pour garniture d'entrées chaudes. — Les purées de haricots blancs, rouges et noirs se préparent d'après la même méthode. On cuit les haricots pour les passer au tamis et finir la purée qu'on travaille sur feu sans ébullition en lui incorporant un morceau de beurre, un peu de glace et quelques cuillerées de crème.

791. — Purée d'épinards pour garniture d'entrées chaudes.. — Blanchissez les épinards à feu très-vif dans beaucoup d'eau salée; quand ils sont cuits, égouttez-les, rafraîchissez-les, exprimez-en bien l'eau pour les hacher, les piler et les passer au tamis; 10 minutes avant de servir, cuisez un bon morceau de beurre à la noisette dans une casserole, et versez les épinards dedans; desséchez-les quelques minutes, assaisonnez avec sel, poivre et muscade, mêlez-y ensuite quelques cuillerées de velouté et finissez-les avec un bon morceau de beurre fin et quelques cuillerées de glace; servez aussitôt.

792. — Purée de chicorée pour garniture d'entrées. — Blanchissez une douz. de têtes de chicorée bien blanche, égouttez-la ensuite pour l'exprimer et la hacher aussi fin que possible, assaisonnez-la, faites-la revenir au beurre pour la dessécher; mouillez-la alors avec 3 décil. de béchamel que vous réduisez ensemble pendant quelques minutes;

alors, passez la chicorée au tamis, mettez-la dans une casserole, assaisonnez avec une pointe de sucre, sel, poivre et muscade; faites chauffer, puis retirez la casserole du feu et finissez en incorporant un bon morceau de beurre.

793. — Purée d'oseille pour garniture d'entrées. — Blanchissez l'oseille à l'eau avec sel, égouttez-la aussitôt et passez au tamis; préparez un petit roux blond avec un morceau de beurre et 2 cuillerées à bouche de farine auquel vous mêlez la purée d'oseille; travaillez-la sur feu pendant quelques minutes, puis mouillez-la avec 2 ou 3 décil. de velouté; ajoutez une pointe de sucre et réduisez la purée au point de consistance voulu; finissez-la avec un peu de glace et un bon morceau de beurre.

794. — Purée de tomates pour garniture d'entrées. — Exprimez l'eau à 18 grosses tomates bien en chair, marquez-les dans une casserole avec 2 cuillerées d'huile, un morceau de beurre, jambon coupés en dés, un petit oignon et carotte émincée, un bouquet de persil, une gousse d'ail sans être pelée, sel, poivre et quelques parures de champignons; réduisez-les, passez alors au tamis; mêlez cette purée avec quelques cuillerées d'espagnole et un peu de glace; donnez quelques minutes d'ébullition, finissez-la avec un morceau de beurre et servez.

ENTRÉES CHAUDES.

795. — COTELETTES DE VEAU GRILLÉES A LA CHICORÉE.

Taillez 12 petites côtelettes de veau, parez-les, en retirant les parties nerveuses, dégagez le bout des côtes, battez le filet pour en diminuer l'épaisseur en arrondissant les chairs; salez-les des deux côtés, roulez-les dans du beurre fondu pour les ranger sur un gril bien propre, et faites-les cuire tout doucement des deux côtés; la viande doit être bien atteinte mais sans être sèche, alors glacez-les une à une en les dressant à mesure en couronne sur le tour d'un plat d'entrée; garnissez le puits avec une purée de chicorée, papillotez les côtelettes et servez à part une saucière de bon jus.

796. — COTELETTES DE VEAU PANÉES A LA PUREE D'ARTICHAUTS.

Taillez une douz. de côtelettes de veau, parez-les, battez-les pour les obtenir minces et de forme égale; assaisonnez-les et trempez-les dans des œufs battus pour les passer ensuite à la panure blanche et fine, égalisez-les avec la lame d'un couteau et rangez-les sur un plat saupoudré de mie de pain, versez 200 gr. de beurre clarifié dans un sautoir, placez-le sur feu et rangez dedans les côtelettes, les unes à côté des autres, pour les cuire; quand elles sont colorées d'un côté, retournez-les de l'autre, puis égouttez-les sur un plafond pour les glacer, les papilloter et les dresser en couronne sur plat d'entrée; dressez dans le puits une purée d'artichauts, arrosez-la avec un peu de glace et servez à part une saucière de demi-espagnole.

797. — COTELETTES DE VEAU A L'ALLEMANDE.

Parez une douz. de côtelettes de veau, enlevez les parties nerveuses, hachez ensuite légèrement les chairs des filets avec le dos du couteau en rapprochant les parties minces, assaisonnez et trempez-les dans des œufs battus, passez-les à la panure blanche et fine, arrondissez-les et cuisez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié; quand elles sont de belle couleur, égouttez-les, glacez-les, et dressez en couronne sur un plat d'entrée, emplissez le puits avec une purée de pommes de terre et servez à part une saucière d'espagnole claire.

798. — COTELETTES DE VEAU A LA ZINGARA.

Taillez une douz. de côtelettes de veau, parez-les en ayant soin d'en tenir 6 un peu plus épaisses que les autres, assaisonnez et trempez-les dans un beurre fondu, rangez-les sur le gril pour les cuire; assaisonnez les plus minces, saupoudrez-les légèrement avec de la farine, trempez-les dans des œufs battus et panez-les des deux côtés avec des truffes hachées et crues, arrondissez et appuyez-les avec la lame du couteau, et cuisez-les dans du beurre clarifié; quand elles sont cuites, égouttez-les pour les glacer et les dresser en couronne, en les alternant avec une des côtelettes grillées, sur un plat d'entrée au centre duquel vous aurez collé une petite coupe en fer-blanc masquée de pâte et décorée; papillotez le manche des côtelettes et emplissez la coupe avec une julienne de jambon au Madère; servez à part une sauce Madère. On peut supprimer la coupe et servir l'émincé dans le puits des côtelettes.

799. — COTELETTES DE VEAU PIQUÉES, AUX HARICOTS VERTS.

Taillez et parez une douz. de côtelettes de veau dont vous tenez les os très-courts, battez-les légèrement et piquez-les avec du lard fin, toutes dans le même sens; masquez les côtelettes dans un sautoir foncé avec lard et légumes émincés, salez légèrement et mouillez-les à hauteur avec du bon bouillon blanc et clair, masquez les côtelettes avec du lard et faites réduire le liquide à glace, mouillez-les de nouveau à moitié de hauteur avec du consommé et retirez le sautoir sur feu modéré pour finir de cuire tout doucement; après cuisson glacez-les à la bouche du four en les arrosant avec leur fonds, égouttez-les ensuite pour les dresser en couronne sur plat d'entrée et dressez dans le puits une garniture de haricots sautés au beurre; servez à part une sauce espagnole après lui avoir additionné le fonds des côtelettes bien dégraissé.

800. — COTELETTES DE VEAU BRAISÉES A LA DREUX (Dessin nº 70.)

Taillez une douz. de côtelettes de veau en leur donnant le double d'épaisseur des côtelettes ordinaires, coupez courts les os des côtes et lardez les chairs en les traversant de part en part avec des filets de jambon, truffes et tetine que vous disposez en couronne; masquez ensuite les côtelettes dans un sautoir foncé avec lard et légumes émincés et les parures des côtelettes, salez-les légèrement et mouillez-les à hauteur avec du bon bouillon et un verre de Madère; couvrez-les avec du lard, faites partir en ébullition et finissez de les cuire tout doucement; laissez-les refroidir à moitié dans leur cuisson, puis égouttez-les dans un plafond et mettez-les sous presse; passez et dégraissez le fonds, additionnez-lui un peu de Madère et faites-le réduire en demi-glace; quand les côtelettes sont froides, parez-les de belle forme et marquez-les dans un sautoir; versez le fonds réduit dessus et chauffez-les à la bouche du four, sans ébullition, mais en les arrosant souvent avec le fonds afin de les glacer de belle couleur; cela fait, dressez-les en couronne sur plat d'entrée au centre duquel vous aurez placé une croustade en riz taillée dans le genre qu'indique le dessin, fixée à l'aide de hâtelets, sur un croûton de pain frit et solidement collé sur plat au repaire; papillotez les manches des côtelettes, garnissez la croustade avec quelques petits ris de veau cloutés, quelques champignons et truffes; piquez, sur le centre, un hâtelet garni, et servez à part une sauce à la financière.

801. — COTELETTES DE VEAU AU RIZ, A L'ITALIENNE.

Taillez et parez une douz. de côtelettes de veau, salez-les et rangez-les dans un sautoir beurré, faites-les cuire tout doucement des deux côtés, puis égouttez le beurre et arrosez-les avec un peu de demi-glace que vous faites réduire, afin d'en masquer les côtelettes; dressez-les ensuite sur un plat en couronne, emplissez le vide avec du rizot, et servez à part une sauce tomate claire.

802. — COTELETTES DE VEAU A LA PAJARSKI.

Parez 2 filets mignons de veau en leur retirant les peaux ainsi que les parties nerveuses, coupez-les en dés pour les hacher très-fin, mêlez-leur un quart de leur volume de graisse de rognon de bœuf ou de veau, hachez ensemble, assaisonnez avec sel et muscade; alors divisez cette farce en petites parties que vous roulez sur la table humide pour les former en filets de la dimension d'une côtelette; passez-les dans de la mie de pain séchée au four, puis dans des œufs battus et de nouveau dans la panure; égalisez-les bien, et marquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié pour les cuire de belle couleur; dressez-les alors en couronne sur le fond d'un plat d'entrée; glacez-les, et garnissez le puits avec une garniture de petites pommes de terre coupées en boules à la cuiller, et frites au beurre; servez à part une saucière de demi-glace.

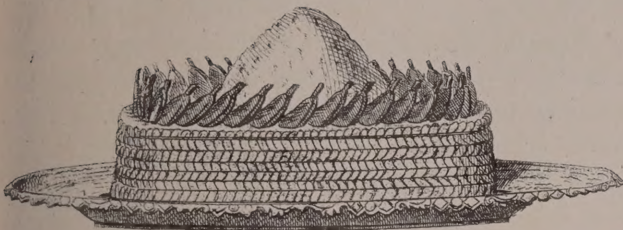
803. — COTELETTES DE VEAU EN PAPILLOTE.

Taillez 12 petites côtelettes de veau avec l'os du manche très-court, parez, salez et faites-les sauter au beurre en les tenant vert-cuites; égouttez-les alors sur un plat, mettez dans le sautoir 12 cuillerées de fines herbes cuites, ajoutez un peu de glace, et laissez refroidir cet appareil.

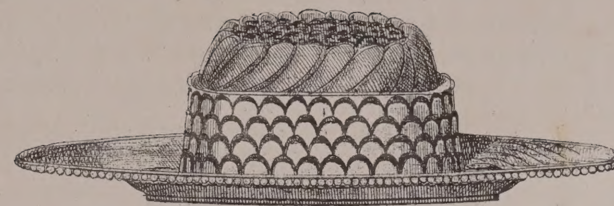
Pliez transversalement 12 demi-feuilles de papier, coupez-les en forme de cœur, huilez-les, et marquez-les d'un côté avec une tranche fine de jambon ou de lard blanchi, masquez cette tranche avec une partie des fines herbes préparées, et placez une côtelette dessus; masquez-la aussitôt avec une autre couche de fines herbes, et pliez le papier,

SOMMAIRE DE LA PLANCHE HUITIÈME.

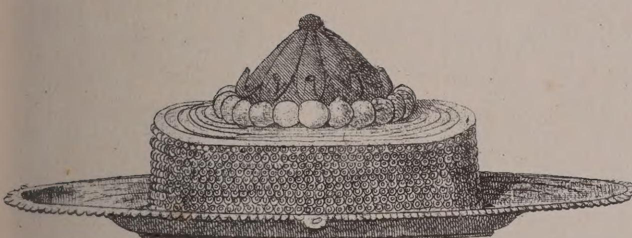
Nº 42. — Épigrammes d'agneau à la Jardinière, p. 165.
Nº 44. — Sauté de poulets à la Parisienne, page 168.
Nº 46. — Turban de filet de merlans Parisienne, p. 185.
Nº 48. — Soufflé de volaille à la Montglas, page 194.
Nº 43. — Filets de volaille aux truffes, page 172.
Nº 45. — Escalopes de volaille au riz, page 161.
Nº 47. — Grives à la Médicis, page 220.
Nº 49. — Purée de volaille à la Talleyrand, p. 260.



42



43



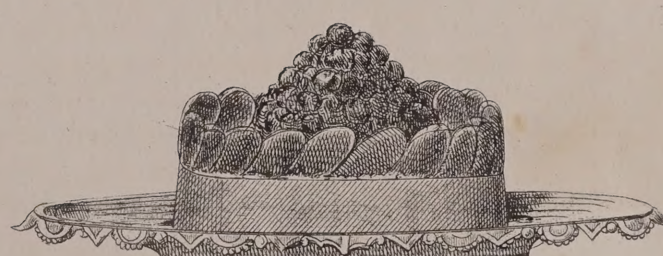
44



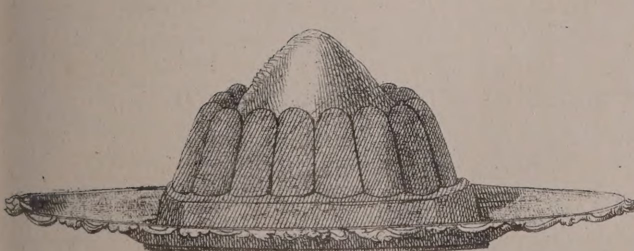
45



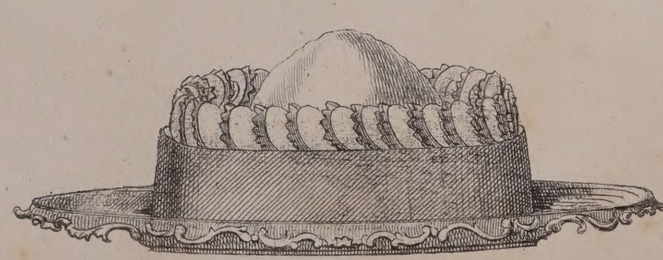
46



47



48



49

Dubois et Bernard del.
DÉPOSÉ
Imp. lith. de Hri Muller Jne

afin d'enfermer complétement la côtelette en le plissant le plus étroitement possible ; maintenant placez une forte feuille de papier huilé sur le gril, et rangez les papillotes dessus pour les chauffer à la bouche du four, mais sans noircir le papier servant d'enveloppe aux côtelettes ; quand celles-ci sont bien chaudes, dressez-les en couronne sur plat d'entrée ; on peut emplir le puits avec une garniture de petites croquettes de pommes de terre en boules.

804. — COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES AUX POMMES DE TERRE.

Il faut 15 côtelettes pour une entrée ; coupez-les en biais sur le carré, en ne prenant de préférence que celles qui sont couvertes ; battez-les légèrement pour les aplatir d'une égale épaisseur, parez le bout des côtes en les dégageant des peaux nerveuses ; salez et trempez-les dans du beurre fondu ; rangez-les sur gril, et cuisez-les à feu vif ; tenez-les saignantes, et aussitôt cuites, glacez-les légèrement et dressez-les en couronne sur plat d'entrée ; papillotez-les, et garnissez le puits avec des pommes de terre frites en olives ou en boules ; servez à part une sauce Colbert ou un jus de citron.

805. — COTELETTES DE MOUTON A L'ANGLAISE. (Dessin n° 76.)

Parez une quinz. de côtelettes de mouton, assaisonnez-les, trempez-les dans du beurre fondu, et passez-les à la panure blanche et fine ; rangez-les sur le gril, et faites-les cuire en les retournant ; tenez-les saignantes ; dressez-les ensuite en couronne sur plat d'entrée ; papillottez-les, et garnissez le puits avec une macédoine de petits légumes saucés à la béchamel ; servez à part une saucière de demi-glace. En Angleterre, on sert souvent des côtelettes taillées sur la longe, que l'on appelle alors *mutton-schop*.

806. — COTELETTES DE MOUTON A LA MAINTENON.

Taillez et parez une quinz. de côtelettes de mouton, en tenant l'os un peu court et les filets minces ; salez-les, roulez-les dans du beurre, et rangez-les sur gril pour les cuire d'un côté ; aussitôt qu'elles sont saisies, retournez-les, retirez le gril du feu, et masquez chaque côtelette avec un petit appareil de purée Soubise, bien serrée et froide ; saupoudrez-le avec un peu de mie de pain ; remettez le gril sur le feu pour finir de cuire les côtelettes ; aussitôt cuites, glacez-les légèrement à la salamandre du côté masqué, et dressez-les en couronne sur plat, mais le côté de l'os en dessous ; masquez le fond du plat avec un peu de demi-glace, et servez à part une saucière d'espagnole réduite, mais de consistance légère.

807. — COTELETTES DE MOUTON BRAISEES A LA SOUBISE.

Coupez 15 grosses côtelettes, parez-les, battez-les légèrement, et rangez-les dans un sautoir foncé avec du lard ; salez-les, couvrez-les avec du lard, et mouillez-les à couvert avec du bon bouillon blanc et gras, ainsi que le quart d'un verre de vin blanc, faites-les cuire tout doucement, égouttez-les ensuite, et faites-les refroidir sous presse ; pressez et dégraissez le fonds, et faites-le réduire en demi-glace ; quand les côtelettes sont refroidies, parez-les de jolie forme, et rangez-les à mesure dans un sautoir ; arrosez-les avec le fonds réduit, et chauffez-les à la bouche du four en les arrosant souvent ; quand elles sont bien glacées, dressez-les en couronne sur plat ; garnissez le puits avec une purée Soubise ; servez à part une saucière de demi-espagnole.

808. — COTELETTES DE MOUTON PURÉE DE FÈVES.

Taillez en biais 15 côtelettes de mouton, battez-les, parez-les rondes et d'une égale épaisseur ; salez et trempez-les dans des œufs battus, et passez-les à la panure blanche ; égalisez et mettez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié ; quand elles sont de belle couleur, égouttez-les pour les glacer et les dresser en couronne sur plat d'entrée ; papillotez-les et emplissez le puits avec une purée de fèves de marais ; servez à part une demi-glace.

809. — COTELETTES DE MOUTON SAUTÉES AUX PETITS POIS.

Taillez en biais 15 côtelettes, battez et parez-les selon la règle ; salez-les et rangez-les dans un sautoir beurré, faites-les partir à bon feu, retournez-les au bout de quelques instants ; égouttez ensuite le beurre pour les mouiller avec 2 ou 3 cuillerées de demi-glace, que vous faites réduire en glaçant les côtelettes des deux côtés ; alors dressez en couronne, papillotez et emplissez le puits avec une garniture de petits pois bien verts et cuits à la française ; servez à part une saucière de demi-espagnole.

810. — COTELETTES DE MOUTON, SAUCE POIVRADE.

Taillez 14 côtelettes de mouton, parez-les et faites-les macérer 5 à 6 heures dans une marinade cuite, égouttez-les ensuite pour les éponger sur un linge, et les marquer dans un sautoir avec moitié beurre et huile chaude ; faites-les partir vivement, retournez-les pour les cuire des deux côtés ; égouttez la graisse et mouillez-les avec 2 cuillerées à bouche de demi-glace, que vous faites réduire ; mouillez-les alors avec un peu de sauce poivrade, dans laquelle vous les roulez ;

dressez-les ensuite en couronne sur plat d'entrée, et emplissez le puits avec une garniture d'olives ; masquez-les avec de la sauce poivrade, et servez le restant dans une saucière.

811. — COTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES A LA JARDINIÈRE.

Coupez en biais 20 côtelettes d'agneau, battez-les légèrement, dégagez le bout des côtes, parez les peaux nerveuses en arrondissant les filets ; salez et trempez-les dans du beurre fondu pour les faire griller vivement des deux côtés, glacez et dressez ensuite en couronne sur plat d'entrée, emplissez le puits avec une jardinière de légumes nouveaux et servez à part une sauce velouté.

812. — COTELETTES D'AGNEAU SAUTÉES AUX POINTES D'ASPERGES.

Taillez en biais et parez 18 côtelettes d'agneau, salez et rangez-les dans un sautoir beurré, faites-les partir vivement pour les cuire des deux côtés ; quand elles sont raffermies, égouttez le beurre, arrosez-les avec quelques cuillerées de glace liquide, agitez le sautoir pour les glacer en les retournant et dressez-les sur plat d'entrée, papillotez-les et emplissez le puits avec une garniture de pointes d'asperges blanches liées avec un peu de velouté ; servez à part une saucière de demi-glace.

813. — COTELETTES D'AGNEAU A LA VILLEROI.

Taillez, parez et faites cuire 18 côtelettes, comme il est dit dans l'article qui précède ; quand elles sont cuites, faites-les refroidir sous presse, puis parez-les proprement et trempez-les dans une sauce Villeroi finie avec 2 cuillerées de fines herbes aux champignons ; rangez-les à mesure sur une plaque et laissez-bien raffermir la sauce, parez-les du surplus pour les égaliser et passez-les à la panure blanche et fine ; trempez-les ensuite une à une dans des œufs battus pour les égoutter et les paner de nouveau ; unissez-les bien avec la lame d'un couteau et rangez-les sur une plaque. Au moment de servir, plongez-les en deux fois à friture chaude pour leur faire prendre une belle couleur, égouttez-les ensuite pour les papilloter et les dresser en couronne sur un plat au fond duquel vous aurez disposé une couche de farce, passez-les une minute au four ; emplissez le puits avec une garniture de petits pois à l'anglaise ; servez à part une sauce allemande.

814. — COTELETTES DE MOUTON A L'ANGLAISE (Dessin nº 76.)

Coupez 16 côtelettes d'agneau, parez-les et faites-les sauter au beurre en les tenant vert-cuites ; égouttez-les pour les faire refroidir sous presse légère ; parez-les ensuite et masquez-les d'un côté avec une petite cuillerée de duxelles que vous recouvrez avec une couche mince de farce à quenelles : passez-les dans de la dorure à l'anglaise pour les paner ; rangez-les ensuite dans un sautoir avec du beurre clarifié et faites-leur prendre couleur à la bouche du four en les arrosant souvent ; cela fait, papillotez-les et dressez-les en couronne sur une croustade en riz taillée de forme basse, emplissez le puits avec une garniture de truffes tournées et servez à part une saucière d'espagnole étendue avec le fonds de cuisson des truffes.

815. — COTELETTES DE CHEVREUIL AU CHASSEUR.

Taillez en biais 15 à 18 côtelettes de chevreuil, battez-les légèrement pour les parer de belle forme et faites-les macérer quelques heures dans un plat avec sel, poivre, huile, un filet de vinaigre, carottes et oignons émincés et persil en branche ; égouttez-les ensuite sur un linge et marquez-les dans un sautoir avec beurre et huile chauffés, faites-les partir vivement pour les roidir des deux côtés, puis égouttez le beurre et arrosez-les avec quelques cuillerées de glace liquide que vous faites réduire ; dressez-les alors sur une bordure de farce de gibier unie et concave en dessus ; emplissez le puits avec un ragoût composé de quenelles de gibier, truffes et champignons émincés ; masquez légèrement ces garnitures avec une sauce financière dont vous servez le reste dans une saucière.

816. — COTELETTES DE CHEVREUIL A LA NAPOLITAINE.

Taillez et piquez une quinz. de côtelettes de chevreuil d'après la méthode prescrite dans l'article précédent ; rangez-les dans une terrine et couvrez-la avec une petite marinade cuite dans laquelle vous les laissez 3 ou 4 heures ; égouttez-les ensuite pour les marquer dans un sautoir foncé avec du lard, mouillez-les juste à couvert avec moitié fonds de la marinade et moitié consommé, salez-les légèrement, couvrez-les avec du papier beurré et faites-les partir à feu vif pour réduire le mouillement de moitié ; alors retirez le sautoir sur feu modéré et terminez de cuire les côtelettes tout doucement ; en dernier lieu, glacez-les bien, égouttez-les sur un plafond, papillottez les manches et dressez en couronne sur une bordure de farce, garnissez le puits avec une sauce aigre-douce préparée d'après la méthode décrite au nº 304.

817. — COTELETTES DE CHEVREUIL A LA PÉRIGUEUX.

Parez et cuisez, sans les faire mariner, 18 côtelettes de chevreuil ; quand elles sont à point, papillotez-les et dressez-les en couronne sur une bordure de farce de forme basse et renversée sur plat ; emplissez le puits avec une garniture de petites quenelles; masquez le fond du plat avec une sauce Périgueux et servez le reste dans une saucière.

818. — COTELETTES DE CHEVREUIL PURÉE DE MARRONS.

Taillez une quinzaine de côtelettes de chevreuil en les coupant un peu en biais, battez-les et parez-les suivant la règle pour les piquer avec du lard fin ; salez-les et marquez-les dans un sautoir beurré ; arrosez-les aussi avec du beurre et poussez-les à four chaud ; arrosez-les souvent et, en dernier lieu, glacez-les, égouttez-les ensuite, papillotez-les et dressez-les en couronne ; emplissez le puits avec une purée de marrons et servez à part une saucière d'espagnole réduite au Madère et au fumet de gibier.

819. — COTELETTES DE CHEVREUIL PIQUÉES AUX OLIVES.

Coupez une quinz. de côtelettes de chevreuil, parez-les selon la règle, puis piquez-les d'un côté et toutes dans le même sens avec du lard fin ; salez et marquez-les dans un sautoir avec du lard haché et fondu ; arrosez-les et faites-les cuire au four en les arrosant ; glacez-les ensuite et dressez-les en couronne sur plat, emplissez le puits avec une garniture d'olives tournées, masquez-les avec une sauce venaison et envoyez le reste dans une saucière.

820. — COTELETTES DE MARCASSIN A LA ROMAINE.

Coupez 12 petites côtelettes de marcassin, parez-les des peaux et nerfs, dégagez le bout des côtes et faites-les macérer 24 heures dans une marinade cuite ; égouttez-les ensuite pour les éponger et les marquer dans un sautoir avec du beurre et de l'huile chauffés ; faites-les partir vivement pour les cuire en les retournant ; égouttez ensuite leur graisse, arrosez-les avec quelques cuillerées de demi-glace que vous faites réduire en glaçant les côtelettes des deux côtés. Papillotez et dressez-les alors sur plat d'entrée foncé avec une couche de farce pochée sur plat ; versez dans le puits une sauce romaine et servez le restant dans la saucière. On peut servir ces côtelettes avec une garniture aux olives ou aux quenelles, et les saucer à la poivrade.

821. — COTELETTES DE PORC PURÉE DE CÉLERI.

Coupez en biais 12 côtelettes de porc provenant d'un jeune animal, battez et parez-les ; dégagez les bouts des côtes, arrondissez les filets ; assaisonnez-les, trempez-les dans du beurre fondu et faites-les griller à feu modéré. Quand elles sont cuites, glacez-les ; papillotez et dressez-les sur plat d'entrée, emplissez le puits avec une purée de céleri et servez à part une saucière de demi-espagnole.

822. — COTELETTES DE VOLAILLE AUX MORILLES.

Désossez de 12 à 14 cuisses de volaille, en leur laissant l'os du pilon, salez-les intérieurement et emplissez-les avec un peu de farce à quenelles, à laquelle vous additionnez un petit salpicon de jambon ; couvrez-les et mouillez-les à couvert avec un fonds de mirepoix, couvrez-les avec du lard et cuisez-les tout doucement. Faites-les refroidir ensuite sous presse, afin de les obtenir de l'épaisseur d'une côtelette ; parez-les uniformes et rangez-les dans un sautoir, arrosez-les avec quelques cuillerées de demi-glace et chauffez-les à la bouche du four en les glaçant ; dressez-les ensuite en couronne sur plat d'entrée, papillotez-les et emplissez le puits avec une garniture de morilles sautées aux fines herbes ; saucez-les légèrement avec une sauce tomate, servez le reste dans une saucière.

823. — COTELETTES DE VOLAILLE A LA POLONAISE.

Coupez en petits dés les chairs blanches d'une volaille cuite, auxquelles vous mêlez la moitié de leur volume de truffes crues, autant de langues à l'écarlate et quelques cuillerées de champignons également coupés en dés ; liez cet appareil avec 4 cuillerées de farce à quenelles que vous lui incorporez, ainsi que 2 cuillerées de velouté bien réduit. Divisez cet appareil en 18 parties, que vous roulez sur la table farinée en leur donnant la forme d'une côtelette, trempez-les tour à tour dans des œufs battus et passez-les aussitôt à la panure blanche ; régularisez-les avec la lame du couteau et faites-les frire à grande friture ou au beurre clarifié, pour leur faire prendre belle couleur ; égouttez les ensuite sur un linge, piquez à chacune une petite manchette, dressez-les en couronne sur plat d'entrée, emplissez le puits avec une garniture de têtes de champignons et envoyez à part une saucière de velouté.

824. — COTELETTES DE VOLAILLE A L'IMPÉRATRICE.

Parez 12 petits filets de volaille, en leur retirant le moignon, hachez-les avec le dos du couteau, des deux côtés et

sans séparer les chairs; assaisonnez avec sel et muscade, puis humectez légèrement l'une des surfaces avec un peu de blanc d'œuf et masquez-la avec une petite couche de truffes hachées et liées avec un peu de velouté réduit; unissez l'appareil en le bombant légèrement et masquez-le avec une couche mince de farce à quenelles; saupoudrez de panure, trempez ensuite les filets aux œufs battus et passez-les à la mie de pain blanche. Piquez au bout de chacun un petit os de volaille, afin d'imiter les côtelettes, et faites-leur prendre couleur au beurre clarifié; égouttez-les ensuite sur un linge et dressez en couronne sur plat d'entrée, emplissez le puits avec une purée de céleri; servez à part une saucière de demi-glace.

825. — COTELETTES DE VOLAILLE A LA PARISIENNE.

Coupez en petits dés les chairs blanches de 2 volailles cuites, mettez-les dans une casserole et mêlez-leur la moitié de leur volume de truffes noires et cuites, aussi coupées en dés; réduisez 4 à 5 décil. de bonne béchamel avec quelques cuillerées de glace et un peu de la cuisson des truffes, afin d'en obtenir une sauce succulente et en même temps très-serrée. A ce point, retirez-la du feu pour la lier aux œufs et mélangez-lui le salpicon; versez ensuite l'appareil sur un plat couvert de papier beurré et faites-le refroidir sur glace. Quand il est raffermi, divisez-le en 15 parties, que vous roulez, sur la table saupoudrée de mie de pain, en forme de côtelettes, c'est-à-dire un peu crochue au bout; trempez-les dans des œufs battus et passez-les à la mie de pain; égalisez-les, rangez-les sur une plaque pour les faire frire de belle couleur. Au moment de servir, égouttez-les sur un linge pour leur piquer à chacune d'elles une petite manchette sur le bout le plus pointu; dressez-les en couronne sur plat d'entrée et garnissez le puits avec une macédoine de légumes liés à la crème; servez à part une saucière de velouté. On prépare ainsi des côtelettes de faisans, de perdreaux et de toute espèce de volailles et gibier.

826. — COTELETTES DE VOLAILLE A LA SÉVIGNÉ.

Préparez 5 à 600 gr. de farce à quenelles de volaille, à laquelle vous mêlez un salpicon de filets de volaille et des truffes cuites; divisez-la ensuite en 14 parties égales, que vous roulez tour à tour sur la table farinée, en leur donnant la forme des côtelettes, c'est-à-dire avec la pointe recourbée; marquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié et cuisez-les des deux côtés sur feu modéré. Dès que la farce est pochée, égouttez-les, glacez-les et piquez à chacune une petite manchette; dressez-les ensuite en couronne sur plat d'entrée, garnissez le puits avec une garniture de crêtes de volaille; saucez-les avec une sauce financière et servez le reste dans une saucière.

827. — COTELETTE DE VOLAILLE A LA VILLEROI.

Désossez une quinz. de cuisses de poulets en ne leur laissant que l'os du pilon, salez et emplissez-les avec un peu de farce à quenelles aux truffes ou aux fines herbes, cousez les peaux, et faites poêler les cuisses; faites refroidir ensuite sous presse afin de les obtenir de l'épaisseur d'une côtelette ordinaire, débridez-les alors pour les parer rondes; dégagez légèrement l'os du manche, puis trempez-les dans une sauce Villeroi que vous laissez refroidir; panez-les 2 fois à l'œuf pour les faire frire de belle couleur, égouttez-les, papillotez et dressez-les en couronne sur plat d'entrée; emplissez le puits avec une garniture de champignons, légumes ou purée, et servez-les avec une sauce blanche ou brune, selon la nature de la garniture que vous lui appliquez.

828. — COTELETTES DE PIGEONS AUX PETITS POIS.

Videz et flambez 6 jeunes pigeons, coupez les ailes jusqu'au moignon, et les pattes à moitié de leur longueur; divisez-les ensuite en deux parties, retirez aussi bien que possible les os de l'estomac, ainsi que ceux de la première jointure de la cuisse, fendez les peaux de celles-ci à la hauteur du pilon et en passant les doigts entre les chairs et la peau; faites passer par cette ouverture le bout de la patte, sales-les des deux côtés, et faites-les revenir au beurre dans un sautoir afin de roidir les chairs; égouttez-les aussitôt, et faites-les refroidir sous presse; quand ils sont froids, parez-les en forme de côtelettes, et masquez-les intérieurement avec une petite couche de farce mêlée avec des fines herbes cuites; passez-les dans de la mie de pain, pnis trempez-les dans une dorure à l'anglaise[1] pour les paner ensuite et les faire griller des deux côtés à feu modéré, en les retournant et les arrosant avec du beurre fondu; dressez-les ensuite en couronne sur plat d'entrée, et emplissez le puits avec une garniture de petits pois.

829. — COTELETTES DE GELINOTTES A LA PAJARSKI.

Levez les filets de 4 gelinottes, retirez-leur les peaux et les nerfs, hachez les chairs très-fines, mêlez-leur un cinquième de leur volume de graisse de rognon de veau aussi haché fin; assaisonnez avec sel, poivre et muscade, puis

1. Jaunes d'œufs battus, salés et mêlés avec le double de leur volume de beurre fondu et refroidi.

liez-les avec une cuillerée de béchamel réduite et un peu de crème double, divisez-le ensuite en 15 parties égales que vous roulez sur la table saupoudrée de panure en leur donnant la forme d'une côtelette; trempez-les dans des œufs battus, ensuite dans la mie de pain, égalisez-les, et faites-leur prendre couleur à feu vif dans un sautoir avec du beurre clarifié; égouttez-les ensuite sur une serviette, piquez-leur une petite manchette, et dressez-les en couronne sur un plat d'entrée, garnissez le puits avec un ragoût de cèpes à la polonaise, et servez à part une sauce espagnole au fumet de gibier.

830. — COTELETTES DE GRIVES A LA CHAMBELLANE.

Faites rôtir 18 grives et laissez-les refroidir, videz-les ensuite, et mettez les foies de côté; retirez-leur les filets pour les couper en petits dés, les mettre dans une casserole, les mêler avec quelques cuillerées de farce finie avec un peu d'espagnole réduite avec une petite farce de gibier; foncez à moitié 18 moules à tartelettes en forme de côtelette; sur cette farce, rangez une petite partie du salpicon de grives, et couvrez-le avec une autre couche de farce en finissant d'emplir les moules; rangez-les ensuite sur un plafond, couvrez-les avec un papier beurré, et poussez-les à four vif pour pocher la farce; cela fait, retirez-les, laissez-les refroidir, démoulez-les ensuite, passez-les à la mie de pain, et trempez-les aux œufs battus pour les paner; égalisez-les avec la lame d'un couteau, et faites-leur prendre couleur dans du beurre clarifié, piquez-leur une petite manchette, dressez-les en couronne sur plat, et emplissez le puits avec une garniture d'olives, masquez-le avec un peu de sauce Madère, et servez le restant dans une saucière.

831. — COTELETTE DE HOMARDS A LA VICTORIA. (Dessin n° 88.)

Retirez les chairs de 3 homards cuits, parez le bout des queues, et tenez celles-ci enfermées dans une casserole; coupez leurs parures en petits dés, ainsi que toutes les chairs des pattes, et mettez-les dans une casserole avec la moitié de leur volume de truffes et de champignons aussi coupés en dés et une pincée de persil; liez ce salpicon avec quelques cuillerées de béchamel réduite avec un peu de glace, en procédant comme à l'égard des croquettes; laissez refroidir ce salpicon pour le diviser en 18 parties égales que vous roulez sur la table saupoudrée de panure, et donnez-leur la forme d'une côtelette; passez-les aux œufs battus, et faites-les frire de belle couleur; égouttez-les ensuite pour leur piquer à chacune une petite manchette, dressez en couronne sur le tour d'une croustade en pain taillée en deux pièces et bordée avec de la pâte anglaise; alors escalopez vivement les queues de homards, chauffez-les sans ébullition, dressez-les en dôme dans le puits des côtelettes, saucez-les légèrement avec la même sauce, et servez le reste à part dans une saucière.

832. — COTELETTES D'ÉCREVISSES A LA PIÉMONTAISE.

Préparez un salpicon de queues d'écrevisses que vous mêlez avec la moitié de son volume de champignons cuits, également coupés en dés, et liés avec quelques jaunes d'œuf; faites refroidir l'appareil, divisez-le ensuite en 18 parties d'une égale grosseur que vous roulez sur la table farinée en leur donnant la forme de côtelette, panez ensuite en les passant à l'œuf, et faites-les frire de belle couleur; égouttez-les sur un linge, piquez à chacune d'elles une petite patte d'écrevisse, et dressez-les en couronne sur plat; emplissez le puits avec un émincé de truffes blanches légèrement lié avec un peu de sauce aux anchois, et servez à part une saucière de demi-espagnole.

833. — COTELETTES DE BROCHETS AUX CHAMPIGNONS.

Levez les filets de 2 ou 3 brochets de moyenne grosseur, retirez-leur les peaux et les arêtes aussi bien que possible, et coupez-les transversalement en biais afin d'en retirer 15 à 16 morceaux que vous parez en leur donnant la forme de côtelette; salez-les, farinez-les, et panez-les aux œufs; égalisez les côtelettes avec la lame du couteau, et faites-les cuire dans un sautoir au beurre clarifié; quand elles sont cuites, égouttez-les sur un linge, piquez-leur à chacune une patte d'écrevisse, et dressez-les en couronne sur plat d'entrée; emplissez le puits avec une garniture de champignons émincés au beurre d'écrevisses.

834. — COTELETTES DE CARPE A LA MATELOTE.

Fendez une carpe en deux parties sur sa longueur, auxquelles vous retirez les arêtes et la peau du ventre; distribuez ensuite chaque moitié en tranches transversales coupées un peu en biais que vous battez légèrement et parez en forme de côtelette; salez-les, farinez-les pour les tremper dans des œufs battus et les paner; faites-les frire ensuite de belle couleur au beurre clarifié, et dressez-les en couronne sur plat; emplissez le puits avec une garniture à la matelotte composée avec de petites quenelles de poisson, têtes de champignons, queues d'écrevisses, olives et petits oignons glacés; masquez-la légèrement avec une sauce matelote, et servez le restant à part.

835. — COTELETTE DE SAUMON A LA DARTOIS.

Coupez 14 morceaux de saumon dans le sens du fil des chairs, battez-les très-légèrement, et parez-les en leur donnant

la forme de côtelette, sales les, et faites-les revenir dans un sautoir avec du beurre afin de les roidir, puis faites-les refroidir sous presse légère, parez-les de nouveau pour les masquer avec une sauce Villeroi à laquelle vous aurez mêlé quelques truffes hachées; quand la sauce est refroidie, parez les côtelettes du surplus, passez-les à la mie de pain, et passez-les ensuite aux œufs; au moment de servir, plongez-les à friture chaude pour leur faire prendre belle couleur, et les égoutter sur un linge; piquez à chacune d'elles une petite patte d'écrevisse, et dressez-les en couronne sur plat, emplissez le puits avec un ragoût de truffes à l'italienne, et servez à part une saucière sauce Colbert finie avec un morceau de beurre d'écrevisse.

836. — COTELETTES DE SOLES A LA CHEVREUSE.

Levez les filets de 4 grosses soles auxquelles vous retirez les peaux, aplatissez-les et salez-les, puis étalez sur chacun d'eux une mince couche de farce à quenelles, ployez-les en deux du côté de la farce, et de manière à ce que les 2 bouts du filet se joignent. Cela fait, faites-les revenir au beurre dans un sautoir afin de roidir les chairs et pocher la farce, puis faites-les refroidir sous presse légère; parez-les ensuite correctement d'une égale forme et marquez-les sur toutes les faces avec une mince couche de farce à quenelles, roulez ensuite ces côtelettes dans des blancs d'œuf battus, puis dans des truffes hachées pour les sabler, et rangez-les aussitôt dans un sautoir avec du beurre clarifié; chauffez-les tout doucement en les retournant, égouttez-les ensuite pour leur piquer à chacune une petite patte d'écrevisse et dressez-les sur plat, au fond duquel vous avez fait pocher une couche de farce; dressez dans le puits une garniture de queues de crevettes mêlée avec des huîtres saucée à la normande; servez à part le restant de la sauce.

837. — ESCALOPES DE FILET DE BOEUF A LA BORDELAISE.

Prenez le tiers d'un filet de bœuf paré, séparez-le en deux sur sa longueur, coupez ensuite ces moitiés transversalement en tranches d'un centim. d'épaisseur, battez-les légèrement et parez-les en ronds d'une égale forme, salez-les et marquez-les ensuite dans un sautoir avec du beurre clarifié et chaud, faites-les partir vivement, retournez-les dès qu'elles commencent à pincer, et quand elles sont cuites égouttez le beurre, mouillez-les avec quelques cuillerées de sauce bordelaise et tenez le sautoir hors du feu; d'autre part, choisissez quelques têtes de cèpes, un peu plus larges que les escalopes, parez-les sans les tourner et faites-les revenir à l'huile dans une poêle avec une pointe d'ail; assaisonnez-les et laissez réduire leur humidité, puis égouttez-les un à un et dressez-les sur plat en les alternant avec les escalopes, masquez-les légèrement avec de la sauce tortue, et servez le reste dans une saucière.

838. — ESCALOPES DE VEAU A LA PIÉMONTAISE.

Émincez en tranche 3 ou 4 filets mignons de veau, battez-les légèrement et parez en escalope de forme ronde, salez-les et marquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié; faites-les partir vivement pour leur faire prendre couleur des deux côtés, égouttez alors le beurre et mouillez les escalopes avec quelques cuillerées de glace que vous liez avec un morceau de beurre et une pincée de persil haché; dressez en buisson sur une couche de riz à la piémontaise, creusé à la cuiller en forme de bordure; servez à part une sauce à la piémontaise aux truffes blanches.

839. — ESCALOPES DE RIS DE VEAU A LA COLBERT. (Dessin nº 57.)

Choisissez 6 ris de veau d'une égale grosseur, faites-les blanchir pour les raffermir, rafraîchissez-les et faites-les refroidir sous presse; parez-les et fendez-les en deux sur leur largeur, salez-les, farinez-les, passez-les aux œufs battus, parez-les et faites frire dans un sautoir avec du beurre clarifié. Quand elles sont de belle couleur, égouttez-les sur un linge, dressez-les en couronne sur plat d'entrée, masquez-les légèrement avec une sauce Colbert et emplissez le puits avec une garniture quelconque; servez le restant de la sauce à part.

840. — ESCALOPES DE VEAU A LA MILANAISE.

Coupez en deux et légèrement en biais 6 filets mignons de veau, battez-les pour les amincir et les parer en leur donnant la forme d'une côtelette, assaisonnez-les, farinez-les et trempez-les dans des œufs pour les paner avec de la mie de pain blanche mêlée avec du parmesan râpé; égalisez-les avec la lame d'un couteau et masquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié pour les cuire de belle couleur, égouttez-les ensuite et dressez-les en couronne sur un plat, emplissez le puits avec une garniture de légumes, et servez à part une saucière de beurre fondu et cuit à la noisette ou une sauce tomate.

841. — ESCALOPES DE FOIE-GRAS A L'ALLEMANDE.

Choisissez un ou 2 foies-gras n'ayant pas séjourné dans l'eau, distribuez-les en tranches que vous parez en leur

donnant la forme de côtelette, assaisonnez-les, farinez-les, trempez-les dans des œufs battus pour les paner, masquez-les ensuite dans un sautoir avec du beurre clarifié et chaud, faites-les partir vivement et faites-les cuire de belle couleur des deux côtés; dressez-les ensuite en couronne sur plat et emplissez le puits avec une garniture de nouilles. Servez une sauce Madère à part.

842. — ESCALOPES DE VOLAILLE AU RIZ. (Dessin n° 45.)

Préparez dans un sautoir une petite garniture composée de quelques têtes de champignons coupées en deux, truffes en lame un peu épaisse et ronds de langue à l'écarlate.

Parez 6 filets de poulets et faites-les sauter au beurre sans les battre, c'est-à-dire dans toute leur épaisseur; quand ils sont vert-cuits, coupez-les transversalement en escalope et un peu en biais, parez-les aussi promptement que possible, et mêlez-les dans le sautoir avec les autres garnitures; saucez avec un peu d'allemande bouillante, chauffez le ragoût sans ébullition et dressez-le ensuite dans une bordure de riz au gras; servez le restant de la sauce à part.

843. — ESCALOPES DE LANGOUSTES A LA BEAUHARNAIS.

Retirez les chairs de 2 langoustes cuites; avec les parures et les petites pattes, préparez un salpicon que vous mélangerez avec autant de farce à quenelle pour emplir 12 petites timbales de macaroni montées en colimaçon que vous faites pocher au bain-marie, escalopez les queues de la langouste très-minces et rangez-les dans un sautoir; mouillez-les avec une sauce parisienne bien chaude et chauffez les escalopes sans ébullition.

Dressez les petites timbales autour et sur le fond d'un plat d'entrée, dressez les escalopes en buisson dans le puits, saucez légèrement et envoyez le restant de la sauce à part.

844. — ESCALOPES DE LANGOUSTES A L'INDIENNE.

Cuisez 2 langoustes, laissez-les refroidir à moitié, puis détachez les queues que vous escalopez et rangez dans un sautoir; masquez-les avec une sauce à l'indienne, chauffez-les sans ébullition et dressez-les en buisson dans une bordure de riz; saucez-les légèrement et envoyez le restant de la sauce à part.

845. — ESCALOPES DE SOLES A LA RAVIGOTE.

Levez les filets de 4 soles, battez-les légèrement pour les escaloper et masquez-les dans un sautoir beurré; mouillez-les avec un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon et le jus d'un citron; salez et cuisez à feu vif. Après cuisson égouttez le fonds, saucez-les avec une cauce ravigote et dresez-les dans une bordure de farce de poisson démoulée sur plat; saucez légèrement la bordure avec la même sauce et envoyez le restant dans une saucière.

846. — ESCALOPES DE MAQUEREAUX A L'ITALIENNE.

Levez les filets de 4 maquereaux, coupez-les transversalement chacun en 3 parties que vous parez en escalope; marinez-les dans une terrine avec sel, poivre, huile et jus de citron, égouttez ensuite et masquez-les dans un sautoir avec beurre; cuisez sur feu modéré, et aussitôt qu'elles sont fermes égouttez-les; démoulez et dressez autour d'un plat 12 petits pains de farce pochés au bain-marie, dressez les escalopes dans le puits et saucez-les ainsi que les petits pains avec une sauce italienne.

847. — ESCALOPES DE VIVES A LA NANTAISE.

Faites blanchir 4 douz. d'huîtres, levez les filets de 6 vives, parez chaque filet en escalope, marquez-les dans un sautoir avec beurre et vin blanc, peu de sel et bouquet de persil, cuisez-les vivement, retirez-les pour les égoutter et les dresser en buisson dans le puits d'une bordure de riz au maigre, cuite avec du bouillon de poisson et un peu de cuisson d'huîtres; mêlez une partie des huîtres avec les escalopes, saucez-les légèrement avec une sauce aux huîtres, et servez le restant ainsi que les huîtres dans une saucière.

848. — ESCALOPES DE LEVRAUTS A LA VERNON.

Levez les gros filets et les filets mignons de 2 levrauts bien en chair, parez-les et coupez-les transversalement en escalopes; battez-les légèrement, arrondissez-les et assaisonnez-les pour les marquer ensuite dans un sautoir avec du beurre clarifié.

Avec les parures et une partie des chairs des cuisses de levrauts, marquez une farce à quenelle, avec laquelle vous emplissez une douzaine de petits moules à dariole beurrés, pochez-les au bain-marie et dressez-les sur le fond d'un plat; sautez vivement les escalopes en les retourtant; aussitôt cuites, égouttez le beurre, mêlez-leur quelques têtes de champignons coupées en travers et saucez-les hors du feu avec un peu d'espagnole réduite au fumet du gibier, et finie

avec une pointe de cayenne; dressez les escalopes en buisson dans le puits formé par les petites timbales de farce, saucez-les légèrement et servez le reste de la sauce à part. La sauce peut être liée au sang de levraut.

849. — ÉMINCÉE DE POULARDE A LA MAINTENON.

Parez 12 filets mignons de poularde, marquez-les dans un sautoir avec du beurre, en leur donnant la forme d'un croissant; faites pocher 12 petits boudins de farce auxquels vous aurez donné la grosseur et la même forme des filets mignons; quand ils sont pochés, égouttez-les sur un linge, humectez-les avec du blanc d'œuf et passez-les avec des truffes hachées; égalisez-les avec la lame du couteau et rangez-les dans un sautoir beurré.

Parez et faites sauter 8 filets de volaille; dès qu'ils sont raffermis, égouttez-les pour les émincer, placez-les ensuite dans une casserole avec un tiers de leur volume de champignons aussi émincés; mouillez l'émincée avec un peu de sauce suprême et chauffez-la sans ébullition; chauffez les boudins au four, pochez les filets mignons; égouttez-les aussitôt pour les dresser en couronne sur un plat, en les alternant avec un boudin pané aux truffes; alors dressez l'émincée dans le puits et envoyer le restant de la sauce à part.

850. — PAUPIETTES DE VEAU A LA PURÉE DE POIS.

Parez 3 filets mignons de veau et émincez-les chacun en 3 parties sur leur longueur, battez-les avec le couperet pour leur donner l'épaisseur de 4 à 5 millim. et parez-les carrément; hachez et pilez les parures avec la même quantité de lard frais. Assaisonnez avec sel, poivre, muscade et une cuillerée de fines herbes, puis masquez chaque filet avec une couche de cette farce et roulez-les en petits barils; piquez-les au lard en dessus, liez-les avec du fil et marquez-les dans un sautoir foncé avec lard et légumes émincés, en les rangeant les unes à côté des autres; mouillez-les à hauteur avec du bon bouillon et faites-les partir vivement. Quand le fonds est réduit de moitié, couvrez les paupiettes avec du papier beurré et finissez de les cuire au four, en les arrosant avec leur fonds pour les glacer; quand elles sont cuites, égouttez-les, débridez-les, parez les bouts et dressez-les autour d'une purée de pois verts dressée en dôme sur plat, masquez le fond du plat avec un peu de sauce napolitaine et servez le restant à part.

851. — PAUPIETTES A LA POLONAISE.

Cuisez 200 gr. de kascha avec du bouillon blanc, sel et beurre, mais à court mouillement, afin que les grains restent entiers; quand il est cuit, mêlez-lui une cuillerée d'oignon haché et passé au beurre. Maintenant prenez la tête et le bout d'un filet de bœuf, parez ces viandes avec soin, hachez-les très-fin, assaisonnez-les avec sel, poivre, et étalez-les sur la table, et avec la lame d'un couteau abaissez-les en bande mince de la largeur de 7 à 8 centim., sur laquelle vous étalez le kascha; roulez alors la bande sur elle-même pour former un ruban de la grosseur d'un gros boudin, coupez transversalement la bande, sondez bien les jointures et rangez les paupiettes dans un sautoir beurré; faites-les partir, et dès qu'elles ont pris couleur, mouillez-les avec quelques cuillerées de bon fonds que vous faites tomber à peu près à glace; alors égouttez les paupiettes, parez les deux bouts et dressez-les en buisson sur plat et masquez-les avec une espagnole réduite.

852. — PAUPIETTES DE FILETS DE LAPEREAUX A LA RICHELIEU.

Levez les filets de 6 lapereaux, coupez les cuisses, faites-en rôtir 6 et avec les 6 autres préparez une farce à quenelle avec laquelle vous mêlez quelques cuillerées de truffes hachées; parez les filets mignons, roulez-les en anneaux et marquez-les dans un sautoir beurré; au centre de chacun d'eux, poussez un petit bouton de farce sur lequel vous placez une petite truffe ronde, arrosez-les avec du beurre clarifié et tenez-les au frais. Maintenant parez les gros filets de lapereaux, battez-les pour les obtenir minces, larges et sur toute leur longueur; masquez les deux côtés avec une couche mince de farce et roulez-les sur eux-mêmes en petits barils; liez-les avec du fil et marquez-les dans un sautoir beurré, en les rangeant les uns à côté des autres; assaisonnez-les et mouillez au quart de hauteur avec du Madère et bon fonds; faites-les partir vivement et finissez de les cuire au four, égouttez-les ensuite; parez les bouts, débridez-les debout et en couronne au fond d'un plat, masquez-les avec une sauce Madère, et sur chacune d'elles placez un filet mignon poché au moment au four, puis emplissez le puits avec une montglas composée avec les meilleures parties des cuisses rôties, ainsi que des champignons; masquez-la aussi avec de la sauce Madère et servez le reste de la sauce à part.

853. — PAUPIETTES DE MERLANS AUX CHAMPIGNONS. (Dessin nº 82.)

Levez les filets de 4 moyens merlans, parez-les carrément et coupez-les en deux sur le travers; assaisonnez-les et masquez-les avec une couche mince de farce à quenelle, préparée avec les filets et finie aux fines herbes. Quand ils sont masqués, roulez-les sur eux-mêmes en petits barils et enveloppez-les avec une bande de papier beurré en les roulant; marquez-les ensuite dans un sautoir beurré, foncé avec lard et légumes émincés, en les serrant les uns contre

les autres, mouillez-les à peu près à hauteur, par moitié, avec du vin blanc et essence de poisson tirée avec les débris et arêtes des merlans; faites-les partir vivement, afin de réduire le fonds en demi-glace, et finissez de les cuire ainsi; égouttez-les ensuite, débridez-les, parez-les carrément et dressez-les debout sur un fonds en riz, taillé de forme basse et au centre duquel vous aurez disposé un petit tampon en pain frit masqué de farce; dressez deux couronnes l'une sur l'autre (saucez-les légèrement avec un velouté fini au beurre d'écrevisses), piquez une petite coupe sur le centre, garnissez-la avec un bouquet de queues d'écrevisses, masquez les paupiettes avec un velouté réduit à l'essence de champignons, et placez sur chacune de celles qui sont en dessus une belle tête de champignon cannelée; servez à part une saucière de velouté finie au beurre d'écrevisses.

854. — ÉMINCÉE DE CHEVREUIL EN BORDURE. (Dessin n° 58.)

Faites rôtir une moitié de selle de chevreuil sans être piquée en la tenant vert-cuite, débrochez-la et détachez-en les filets, que vous émincez vivement en tranches minces; rangez-les dans un sautoir avec quelques truffes émincées pour les rouler avec un peu de sauce Madère chaude; vous aurez d'avance moulé et poché au four une bordure de farce à gratin de gibier ou de foie-gras; démoulez-les sur plat et dressez la bordure et l'émincée avec une sauce Madère; servez le restant à part. On peut aussi couper les escalopes à cru et les faire sauter au beurre; on procède de même pour les lièvres et autres gibiers.

855. — TÊTE DE VEAU, SAUCE MADÈRE.

Désossez une tête de veau, faites-la blanchir, découpez-la en morceaux ronds que vous flambez et cuisez ensuite dans un fonds blanc; quand les morceaux sont cuits, égouttez-les sur un linge, parez-les avec soin, videz les oreilles avec un tube à colonne et dressez-les sur plat ou sur une croustade en pain ou en riz, taillée de forme basse et collée sur plat; masquez avec une sauce Madère. On peut garnir cette entrée avec des quenelles ou des truffes.

856. — OREILLES DE VEAU A LA FINANCIÈRE.

Flambez et parez 12 petites oreilles de veau, cuisez-les dans un fonds blanc, égouttez-les ensuite sur un linge, parez-les d'aplomb et bien rondes, ciselez le pavillon extrême, puis dressez-les debout sur un plat; placez dans chaque oreille une truffe tournée et masquez-les avec une sauce financière dont vous servez le restant à part.

857. — TENDRONS DE VEAU AUX PETITS POIS.

Levez les tendons de 2 poitrines de veau, retirez les peaux et faites-les dégorger 2 heures à l'eau tiède; blanchissez ensuite, rafraîchissez-les et épongez-les pour les diviser en tranches de 15 millim. d'épaisseur; parez ces tranches de forme ovale en leur donnant les mêmes dimensions, marquez-les ensuite dans un sautoir foncé de lard et légumes émincés, mouillez-les juste à couvert avec un fonds de veau blanc, couvrez-les avec du papier et faites-les cuire tout doucement, égouttez le fonds, passez et dégraissez-le, faites-le réduire en demi-glace et versez-le sur les tendrons pour les glacer à la bouche du four; alors renversez sur plat une bordure de légumes sur laquelle vous dressez les tendrons, emplissez le puits avec des petits pois et servez à part une sauce claire au velouté réduit.

858. — TENDRONS DE VEAU AUX CONCOMBRES.

Parez et faites glacer une douz. de tendrons de veau, d'après les indications données à l'article qui précède, puis dressez-les en couronne sur plat; emplissez le puits avec une garniture de concombres glacés, arrosez-les avec le fonds des tendrons passé et dégraissé; servez à part une saucière de velouté réduit avec un peu de crème et fini avec un bon morceau de beurre.

859. — TENDRONS DE VEAU A LA VILLEROI.

Parez et cuisez 16 tendrons sans les glacer, faites-les refroidir sous presse légère et parez-les uniformes; trempez-les ensuite dans une sauce Villeroi pour les masquer avec une légère couche, rangez-les à mesure sur une plaque et laissez refroidir la sauce; parez-les ensuite pour les passer à la mie de pain, les tremper aux œufs battus et les paner; égalisez-les avec la lame du couteau et plongez-les en petite quantité à la fois dans de la friture chaude, pour leur faire prendre une belle couleur; sortez-les alors pour les égoutter sur un linge, dressez-les en couronne sur plat et emplissez le puits avec une purée de champignons; servez à part une saucière d'espagnole. On peut aussi servir ces tendrons sur serviette avec beaucoup de persil frit.

860. — RIS DE VEAU A LA MONTPENSIER. (Dessin n° 72.)

Il faut de préférence choisir les ris qu'on distingue sous le nom de noix; les gorges ne sont guère employées que pour couper.

Choisissez 7 ris d'une égale grosseur, faites-les dégorger quelques heures à l'eau froide, placez-les dans une

casserole avec de l'eau que vous tenez sur feu jusqu'à ce qu'ils soient légèrement raffermis; alors rafraîchissez-les, parez-les et faites-les refroidir sous presse légère et entre deux linges. Piquez avec du lard fin les 4 plus beaux, cloutez les 3 autres avec une couronne de truffes noires et un filet de langue écarlate au milieu de la couronne; marquez-les dans un sautoir foncé avec du lard et légumes émincés, salez très-légèrement et mouillez-les à moitié de hauteur avec un fonds blanc de veau ou consommé; faites-les partir à feu vif pour réduire le mouillement d'un tiers de son volume; couvrez-les avec du lard et finissez de les cuire tout doucement à la bouche du four, en les arrosant avec leur fonds. Quand ils sont cuits, enlevez les bardes, passez et dégraissez le fonds; réduisez-le en demi-glace et remettez-le dans le sautoir avec les ris, que vous glacez à la bouche du four en les arrosant au pinceau; égouttez-les ensuite pour les diviser en deux sur leur largeur et maintenez-les ainsi sans séparer les morceaux.

Dans l'intervalle, vous aurez cuit une petite casserole de riz au gras; finissez-le avec un bon morceau de beurre et dressez-le à la cuiller contre les parois et le fond d'un moule uni, rond et en forme de pyramide; laissez un creux dans le milieu, que vous emplissez avec une émincée de volaille aux truffes; couvrez l'émincée avec un peu de riz et laissez raffermir l'appareil à l'étuve pendant 10 minutes; recouvrez ensuite le moule sur le centre d'une croustade en riz de forme basse et taillée à 6 cannelons que vous aurez fixée sur plat; dressez alors un ris de veau dans chaque cannelon, en les alternant, un piqué et l'autre clouté; placez le septième en dessus de la pyramide; glacez-les légèrement au pinceau et servez à part une saucière d'allemande.

861. — RIS DE VEAU A LA TOULOUSE.

Faites poêler 6 ris de veau d'après la méthode prescrite dans l'article qui précède, égouttez-les ensuite pour les parer, les glacer au pinceau et les dresser dans une casserole en argent sur un ragoût à la Toulouse.

862. — RIS DE VEAU A LA PÉRIGUEUX.

Blanchissez, parez et cloutez 6 ris de veau avec des truffes; marquez-les dans un sautoir foncé avec lard et légumes émincés, mouillez-les à hauteur avec du consommé et faites-les braiser en les glaçant. Quand ils sont cuits, fendez-les en deux sur leur largeur sans les séparer; alors renversez sur plat un fonds de farce pochée au four dans un petit sautoir, et dressez dessus les ris en couronne, mais à plat; emplissez le puits avec des truffes émincées et saucées avec un peu de sauce périgueux.

863. — RIS DE VEAU AU GRATIN.

Après avoir blanchi 7 ris de veau, faites-les poêler avec du lard dessus et en les tenant vert-cuits; égouttez-les alors pour les couper en 2 ou 3 parties et les dresser en couronne sur une couche de farce pochée sur plat, en alternant chaque tranche avec une tranche de truffe; emplissez le puits avec une émincée de ceps à l'Italienne que vous dressez en dôme; masquez-les, ainsi que les ris, avec une couche de béchamel réduite très-serrée, que vous saupoudrez avec de la mie de pain râpée; arrosez avec du beurre fondu et glacez à la salamandre; entourez l'entrée avec une couronne de petites quenelles, masquez-les avec une demi-espagnole et servez-en une saucière à part.

864. — RIS DE VEAU A LA NAPOLITAINE.

Faites blanchir et poêler 6 ris de veau en les tenant vert-cuits, c'est-à-dire à mi-cuisson; laissez-les refroidir avec le lard dessus, fendez-les ensuite en deux parties sur leur largeur et parez chaque moitié d'une égale forme; masquez-les du côté coupé avec une couche de fines herbes cuites, que vous soutenez avec un peu de farce crue. Alors passez-les à la panure, puis dans des œufs battus, et de nouveau à la panure; égalisez-les avec la lame du couteau et plongez-les en petite partie dans la friture chaude pour les frire de belle couleur; égouttez-les sur un linge et dressez-les en couronne sur plat; emplissez avec une garniture de macaroni coupé en petites tiges et mêlé avec des filets de volaille et des champignons saucés modérément avec une sauce tomate, et servez le restant.

865. — RIS DE VEAU A LA MACÉDOINE.

Faites dégorger et blanchir 6 ris de veau, piquez-les correctement au lard, marquez-les dans un sautoir foncé avec du lard et légumes émincés, salez-les légèrement, mouillez-les à couvert avec un fonds de mirepoix, couvrez-les avec du papier beurré et faites-les cuire tout doucement; passez et dégraissez ensuite le fonds, réduisez-le en demi-glace pour le mêler avec les ris dans le sautoir; glacez-les alors à la bouche du four, les arrosant avec le fonds; coupez-les ensuite sur leur largeur sans les déformer.

Collez sur le centre d'un plat d'entrée une coupe en fer-blanc masquée avec de la pâte et décorée avec goût, emplissez-la avec une petite macédoine de légumes et dressez le restant au pied, et tout autour de la coupe dressez les ris de veau l'un à côté de l'autre, et servez à part une saucière de demi-espagnole.

866. — ÉPIGRAMMES[1] D'AGNEAU A LA JARDINIÈRE. (Dessin n° 42.)

Taillez 8 côtelettes sur 2 carrés d'agneau, battez-les et parez-les; salez-les et marquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié. D'autre part, faites poêler les 2 poitrines des carrés, et, quand elles sont cuites, désossez-les complétement pour les faire refroidir sous presse, en ayant soin de mettre de côté 10 os des bouts de côte; parez ensuite les poitrines, chacune d'elles en 4 parties, de manière à obtenir 8 tendrons, que vous parez de la forme et dimension des côtelettes d'agneau; piquez un des petits os réservés au bout de chacun des tendons, trempez-les un à un dans une sauce Villeroi et rangez-les à mesure sur une plaque les uns à côté des autres. Quand la sauce est bien froide, détachez-les de la plaque et panez-les deux fois.

Quelques minutes avant de servir, faites vivement sauter les côtelettes; aussitôt cuites, égouttez le beurre et arrosez-les avec quelques cuillerées de glace, dans laquelle vous les roulez hors du feu. Faites frire les tendrons, égouttez-les sur un linge, papillotez-les et dressez-les sur une bordure de légumes à la farce ou à la purée de pommes de terre, en les alternant avec les côtelettes aussi papillotées; emplissez le puits avec une garniture jardinière finie à la béchamel, arrosez-la avec un peu de glace et servez à part une sauce espagnole réduite et un peu liée. On peut dresser tout simplement l'entrée sur un fonds de farce pochée sur plat.

867. — ÉPIGRAMMES DE VOLAILLE A LA TOULOUSE.

Levez les filets de 4 poulets, en leur laissant adhérer les filets mignons; parez-les suivant la règle, assaisonnez-les et marquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié; faites-les roidir des deux côtés et laissez-les refroidir pour les parer en forme de côtelettes; masquez-les avec une sauce Villeroi et panez-les deux fois après leur avoir piqué au bout un petit os de volaille.

Détachez les cuisses des volailles en leur laissant le plus de peaux possible, désossez-les sans retirer l'os du pilon, salez-les intérieurement et emplissez-les avec une farce mêlée avec un tiers de son volume de truffes en tout petits dés ou de fines herbes; cousez les peaux et cuisez les cuisses dans un fonds à poêler; faites-les refroidir sous presse pour les parer ensuite bien rondes et de forme égale; rangez-les dans un sautoir, arrosez-les avec quelques cuillerées de glace et chauffez-les tout doucement à la bouche du four sans ébullition et en les arrosant avec leurs fonds; maintenant faites frire les filets de volaille pour les égoutter et les papilloter, papillotez également les cuisses et dressez-les en couronne sur plat en les alternant de deux en deux; emplissez le puits avec un ragoût composé d'escalope de foie-gras, crêtes, truffes et champignons en lames épaisses; masquez la garniture avec un peu de sauce Toulouse et servez le reste à part.

868. — ÉPIGRAMMES DE LEVRAUT AUX TRUFFES.

Levez les filets de 3 levrauts, parez-les chacun en trois parties, un peu en biais, aplatissez chaque partie et parez-les en leur donnant la forme d'un filet de volaille; salez-les et marquez les plus beaux dans un sautoir avec du beurre clarifié, et couvrez-les de papier; faites sauter au beurre les filets restants, pour les roidir; faites-les refroidir sous presse, puis parez-les et masquez-les avec une sauce Villeroi au fumet de gibier, à laquelle vous aurez mêlé quelques cuillerées de fines herbes cuites; laissez refroidir la sauce, puis panez-les deux fois et faites-les frire à grande friture; dans l'intervalle, sautez au beurre les filets marqués dans le sautoir; dès qu'ils sont pochés, égouttez-les du beurre et roulez-les dans quelques cuillerées de sauce au fumet de levraut, piquez-leur un petit os de poitrine ainsi qu'aux filets, et dressez-les en couronne sur une bordure de farce concave en dessus, en les alternant de deux en deux; garnissez le puits avec une émincée de truffes cuites au moment avec du Madère et finies avec un peu de glace; servez à part une saucière d'espagnole au fumet de levraut.

869. — ÉPIGRAMMES DE PERDREAUX ROUGES A LA ROYALE.

Levez les filets de 4 perdreaux rouges, en laissant à chacun le filet mignon; enlevez l'épiderme, parez-les correctement et marquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié; piquez à chaque filet un petit os d'aileron; désossez les cuisses en leur laissant l'os du pilon; étalez-les sur la table en élargissant les peaux, laissées aussi longues que possible; salez-les et emplissez-les avec un salpicon de truffes et foie-gras liés avec un peu de farce crue; coupez-les en forme de ballottines longues; rangez-les dans un sautoir, couvrez-les avec du lard, mouillez-les à hauteur avec du bon fonds et cuisez-les; égouttez-les ensuite pour les faire refroidir sous presse; débridez-les, parez en rondes et masquez-les avec une sauce Villeroi brune et finie avec quelques cuillerées de fines herbes; quand la sauce est froide, panez-les deux fois et faites-les frire de belle couleur, égouttez-les pour les papilloter. Faites sauter les filets en les tenant vert-cuits; égouttez-les ensuite du beurre pour les rouler dans un peu d'espagnole réduite au fumet de perdreau; papillotez-les

1. *Épigramme* est évidemment la corruption du mot *épigastre* qu'on donne aux deux parties latérales de l'estomac.

ensuite et dressez-les en couronne en les alternant avec les cuisses sur un fonds de farce en anneau disposé sur plat, au centre duquel vous aurez collé une petite coupe masquée en pâte ; garnissez celle-ci avec un petit ragoût de truffes et escalopes de foie-gras ; glacez-les et saucez le fond du plat avec un peu de sauce au fumet de perdreaux dont vous servez le reste dans une saucière.

870. — ÉPIGRAMMES DE FILETS DE SOLES A LA DAUPHINE.

Levez les filets de 4 soles, battez-les, salez-les et masquez-les avec une légère couche de fines herbes cuites liées avec un peu de farce crue ; doublez-les en ramenant les deux bouts l'un sur l'autre ; faites-les pocher au moment dans un sautoir, avec du beurre et du citron; dès qu'ils sont raffermis, couvrez-les de papier beurré, mettez-les sous presse légère et laissez-les refroidir pour les parer ensuite en forme de côtelettes ; alors prenez la moitié de ces côtelettes pour les masquer sur toutes les faces avec une légère couche de la farce crue aux fines herbes ; passez-les à la panure, trempez-les aux œufs battus et panez-les ; marquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié et faites-les colorer ; marquez également les autres côtelettes sur toute leur surface avec une couche de farce et mouillez-les à l'œuf pour les paner entièrement avec des truffes hachées en les appuyant avec la lame d'un couteau; marquez-les dans un sautoir avec du beurre et faites-les chauffer tout doucement, piquez-leur à chacun une petite patte d'écrevisse et dressez-les en couronne sur une couche de farce pochée sur plat et emplissez le plat et le puits avec une garniture de queues d'écrevisses. On peut préparer ainsi des filets de merlans.

871. — GIGOTINS DE VOLAILLE AUX FINES HERBES.

Désossez 14 cuisses de poulets en leur laissant l'os du pilon, salez-les intérieurement, garnissez-les avec un peu de farce aux fines herbes cuites, et cousez-les ; marquez-les dans un sautoir foncé avec des légumes émincés, couvrez-les avec du lard et mouillez-les à couvert avec une mirepoix; faites-les partir en ébullition, puis retirez-les sur feu modéré pour finir de les cuire tout doucement; égouttez-les ensuite et faites-les refroidir sous presse ; quand elles sont froides, débridez-les et parez-les bien ronds, dégagez le bout des os et marquez-les avec quelques cuillerées de glace et de beurre fondu ; placez-les sur un gril bien propre et chauffez-les tout doucement sur une paillasse de cendres rouges en les arrosant, puis dressez-les en couronne sur un fonds en farce pochée sur plat ; saucez légèrement les gigotins avec un peu de sauce fines herbes et papillotez-les; emplissez le puits avec une garniture de champignons coupés en deux, et servez à part le restant de la sauce aux fines herbes.

872. — GIGOTINS DE FAISANS PUREE DE MARRONS.

Désossez 12 cuisses de faisans en leur laissant l'os du pilon très-court, salez-les intérieurement et emplissez-les avec un peu de farce à laquelle vous aurez mélangé du jambon haché; cousez les peaux en leur donnant une forme ronde et marquez-les dans un sautoir foncé avec lard et légumes émincés ; couvrez-les avec du lard, mouillez-les à hauteur avec du bon fonds de braise et un verre de Madère, faites-les partir en ébullition, puis retirez-les sur feu modéré jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres; égouttez-les ensuite pour les débrider et les glacer à la bouche du four, dressez-les ensuite contre une purée de marrons dressée en dôme sur le milieu du plat; masquez légèrement avec une sauce espagnole que vous aurez réduite avec une partie du fonds de braise bien dégraissé; servez le restant de la sauce à part.

873. — FRITOT DE POULETS A LA FRANÇAISE.

Flambez 3 petits poulets bien en chair, dépecez-les en quatre parties; s'ils étaient gros, en cinq; coupez les pattes et l'os de la première jointure de la cuisse; parez les filets, auxquels vous retirez les moignons; retirez également le bréchet aux estomacs ; mettez-les dans une terrine, assaisonnez-les avec sel et poivre, persil en feuille, oignons émincés, quelques tranches de citron parées à vif, et enfin de l'huile d'olives; faites-les macérer dans cet assaisonnement pendant 2 heures, puis égouttez-les sur un linge en retirant le persil, citron et oignon; farinez d'abord les cuisses, que vous plongez dans la friture, mais que vous cuisez sans violence ; au bout de 10 minutes, plongez les filets et les estomacs et finissez de les cuire pour les égoutter ensemble sur un linge, les éponger et les dresser en buisson sur un plat dont le fond est masqué avec une couche de farce pochée au four; marquez-les avec une légère sauce poivrade et entourez-les avec des œufs frits; servez à part le restant de la sauce.

874. — FRITOT DE POULETS, SAUCE TOMATE.

Retirez les cuisses de 3 poulets, coupez-leur l'os de la cuisse ainsi que les pattes, marquez-les dans un sautoir, couvrez-les avec du bouillon et cuisez-les jusqu'à ce qu'elles soient à mi-cuisson; égouttez-les ensuite sur un linge, parez-les bien rondes, dégagez les chairs du manche et marinez-les dans une terrine avec sel, poivre, oignon, persil et huile.

Séparez les carcasses des estomacs et plongez-les à l'eau bouillante, dans laquelle vous les tenez 7 à 8 minutes afin

de roidir les chairs ; égouttez-les ensuite et laissez-les refroidir dans l'eau froide ; alors détachez les deux filets, que vous parez correctement ainsi que l'estomac, et mêlez-les ensemble avec les cuisses ; un quart d'heure avant de servir, égouttez-les sur un linge, farinez-les très-légèrement et trempez-les dans une poêle à frire pour les plonger aussitôt dans la friture chaude ; cuisez-les en petite quantité à la fois, et quand ils sont de belle couleur et que la pâte est bien sèche, égouttez-les sur un linge, salez-les très-légèrement, dressez-les en buisson sur serviette, entourez-les avec du persil frit et servez une sauce tomate à part.

875. — FRITOT DE POULETS A LA VIENNOISE.

20 minutes avant de servir, faites saigner 6 petits poulets et trempez-les vivement dans de l'eau presque bouillante, afin de retirer les plumes d'un seul trait ; alors essuyez-les bien, flambez-les et découpez-les chacun en 2 parties, parez-les et cachez le bout du pilon sous la peau ; salez-les légèrement, farinez-les, passez-les aux œufs battus et passez-les ; plongez à friture bien chaude, pour les frire de belle couleur ; égouttez-les ensuite sur un linge, salez-les et dressez-les en buissons sur serviette ; entourez-les avec du persil frit et servez à part une sauce demi-espagnole ou sauce tomate.

876. — FRITOT DE PERDREAUX A LA COLBERT.

Retirez les cuisses de 4 perdreaux, séparez les carcasses des estomacs et plongez ceux-ci à l'eau bouillante pour les saisir ; laissez-les refroidir et divisez-les en 4 parties, 2 filets et 2 poitrines, que vous parez et faites mariner une heure avec sel, oignon, persil, aromates et huile ; égouttez-les ensuite pour les fariner et les plonger à friture chaude quand ils sont cuits ; égouttez-les sur un linge, épongez-les bien et dressez-les en buisson sur une couche de farce pochée sur plat ; masquez-les avec une sauce Colbert et tenez le reste dans une saucière.

877. — FRITOT DE FILETS DE SOLES A LA PARISIENNE.

Levez les filets de 4 soles, battez-les bien et parez-les en leur donnant la forme d'un carré long, salez-les légèrement et masquez-les avec une légère couche de farce de poisson aux fines herbes, roulez ensuite chaque filet sur lui-même en forme de paupiette et piquez-les avec une petite tige en bois à laquelle vous les enfilez de deux en deux ; trempez-les ensuite dans des œufs battus pour les passer et les plonger à friture chaude ; quand les filets sont atteints et de belle couleur, égouttez-les, salez-les légèrement et dressez-les sur plat en pyramide, masquez le fond du plat avec un peu de sauce tomate et servez le restant dans une saucière.

878. — SAUTÉ DE POULETS A LA MARENGO.

Dépecez 3 moyens poulets chacun en 5 parties, coupez les pattes et l'os des cuisses, parez les filets, marquez-les dans un grand sautoir avec moitié huile et beurre fondu ; salez-les légèrement et additionnez un bouquet de persil garni avec une feuille de laurier et une gousse d'ail ; faites-les partir sur feu vif en retournant tour à tour les cuisses et les filets pour leur faire prendre couleur en les cuisant ; aussitôt que les filets sont cuits, égouttez-les pour les parer et continuez de cuire les cuisses qui sont naturellement plus longues à atteindre ; aussitôt cuites, égouttez-les aussi pour les parer et les ranger ensemble dans le sautoir dont vous aurez égoutté le beurre ; arrosez-les avec un peu de glace fondue et quelques cuillerées de Madère, placez le sautoir sur feu et réduisez le mouillement à feu vif jusqu'à ce que la volaille soit bien glacée ; alors dressez les poulets en pyramide sur un petit fonds en farce pochée sur plat, masquez-les avec un peu de sauce napolitaine finie avec le jus d'un citron et persil haché ; puis, entourez l'entrée avec des œufs frits de moyenne grosseur et parés ronds ; servez à part le restant de la sauce à laquelle vous mêlez quelques petites têtes de champignons.

879. — SAUTÉ DE POULETS A LA PAYSANNE.

Coupez une petite garniture brunoise composée de racines de persil, racines de céleri, carottes et oignons, mais en observant que tous ces légumes soient frais et tendres ; placez-les dans un sautoir avec 2 décil. d'huile d'olives, un bouquet garni d'aromates et une gousse d'ail non épluchée.

Découpez 3 moyens poulets en 5 parties chacun, rangez-les sur les légumes, assaisonnez-les avec sel et une pincée de cayenne, ajoutez un morceau de beurre et placez le sautoir sur feu vif ; au bout de 5 à 6 minutes couvrez-le et poussez-le à four chaud ; 12 à 15 minutes après sortez-le du four pour retourner les poulets et leur mêler 2 tomates du midi, égrainées et coupées chacune en 6 morceaux ; couvrez le sautoir et poussez-le de nouveau au four ; au bout d'un quart-d'heure retirez les poulets à l'aide d'une fourchette et dressez-les à mesure en buisson sur plat ; alors égouttez la graisse des légumes et mouillez-les avec 4 cuillerées de velouté et autant de glace et finissez-les avec une pincée de feuilles d'estragon hachées ; versez la garniture et la sauce sur les poulets et servez.

880. — SAUTÉ DE POULETS A LA PRINTANIÈRE.

Dépecez et faites sauter 3 moyens poulets, comme il est dit dans l'article qui précède ; quand ils sont cuits, égouttez-les pour les parer et les dresser en pyramide sur un petit fonds en farce pochée sur plat ; alors, égouttez le beurre du sautoir, détachez le fonds avec un peu de bouillon, additionnez quelques cuillerées de béchamel et réduisez le tout ensemble pendant quelques minutes ; finissez la sauce avec un morceau de glace et beurre, puis mêlez-lui une bonne macédoine de légumes printaniers blanchis et sautés avec une pointe de sucre ; dressez-la ensuite autour des poulets, glacez bien ceux-ci et masquez-les très-légèrement avec un peu de velouté. On peut servir des poulets garnis avec une seule espèce de légumes.

881. — SAUTÉ DE POULETS A LA DEMIDOFF.

Découpez et faites sauter 3 poulets, comme il est dit au n° 879 ; quand ils sont cuits, égouttez-les pour les parer et les remettre dans un sautoir avec quelques cuillerées d'espagnole réduite dans laquelle vous les roulez sans les remettre sur feu. Moulez une bordure de riz au gras auquel vous aurez incorporé un salpicon composé de maigre de jambon cuit en petits dés ; au moment de servir, démoulez la bordure sur plat et dressez en pyramide les poulets dans le puits ; saucez-les légèrement avec un peu d'espagnole réduite et finie, avec une pointe de cayenne, et envoyez le restant dans une saucière.

882. — SAUTÉ DE POULETS AUX TOMATES.

Coupez en deux 6 belles tomates du midi, exprimez-en les semences ; salez-les légèrement et faites-les égoutter sur un tamis.

Découpez 3 moyens poulets en 5 parties, et faites-les sauter avec moitié beurre et moitié huile ; quand ils sont cuits, égouttez-les en laissant le beurre dans le sautoir ; parez-les et rangez-les à mesure dans une casserole, en les arrosant avec un peu de glace ; coupez chaque moitié de tomate en 2 parties, et placez-les dans le sautoir où ont cuit les poulets ; faites-les partir à bon feu, afin de les cuire vivement, et en conservant les morceaux entiers ; retournez et assaisonnez-les avec une pointe de cayenne, et aussitôt cuites, retirez-les du feu en leur additionnant une petite pointe d'ail écrasé et une pincée de persil haché ; cela fait, dressez les poulets en pyramide sur un plat, et entourez-les avec les tomates ; arrosez-les avec leur fonds, et servez à part une sauce napolitaine.

883. — SAUTÉ DE POULETS A LA PARISIENNE. (Dessin n° 44.)

Flambez et épluchez 3 moyens poulets bien en chair, détachez-en les cuisses, dont vous coupez les pattes, et brisez l'os de la deuxième jointure avec le dos du couteau ; enlevez la partie brisée, arrondissez les cuisses et marquez-les dans un sautoir beurré ; détachez l'estomac de la carcasse dans son entier, et plongez-le dans du bouillon ou de l'eau en ébullition pour les laisser jusqu'à ce que les chairs soient roidies ; quelques minutes suffisent ; alors retirez-les pour les plonger et les faire refroidir dans un grand vase d'eau froide ; égouttez-les ensuite, épongez-les bien sur un linge, puis découpez-les chacune en 3 parties que vous parez régulièrement ; masquez les cuisses dans un sautoir beurré ; additionnez-leur quelques dés de jambon cru et un bouquet garni d'une gousse d'ail et de 2 petits oignons ; faites-les sauter vivement ; au bout de quelques minutes, additionnez les estomacs et les filets, pour finir de les cuire au couvre-feu, dessus et dessous ou au four ; égouttez-les ensuite, parez-les et rangez-les ensemble dans un sautoir ; roulez-les avec un peu de glace, puis dressez-les en pyramide dans le puits d'une bordure de macaroni emplie avec de la farce et pochée au bain-marie ; dressez autour une couronne de têtes de champignons bien blanche et d'une égale grosseur, masquez les poulets avec un peu de sauce Toulouse, à laquelle vous mêlez une petite garniture de truffes émincées.

884. — SAUTÉ DE POULETS A LA PROVENÇALE.

Découpez et faites sauter avec moitié beurre et moitié huile 3 moyens poulets, d'après la méthode prescrite à l'article qui précède ; quand ils sont à peu près cuits, mêlez-leur 500 gr. de truffes émincées à cru, faites-les revenir vivement pendant quelques minutes, puis égouttez bien la graisse du sautoir, et additionnez un demi-verre de Madère, que vous faites réduire aussitôt ; alors arrosez les poulets avec un peu de glace fondue dans laquelle vous les roulez, puis dressez-les en pyramide sur plat au fond duquel vous avez rangé quelques croûtons de pain frits ; entourez les poulets avec les truffes, et saucez légèrement l'entrée avec un peu d'espagnole réduite.

885. — SAUTÉ DE PERDREAUX A LA MONTGLAS.

Dépecez 3 perdreaux, chacun en 5 parties ; retirez les os de la deuxième jointure des cuisses et coupez les pattes, mettez ensuite les membres au fond d'un sautoir beurré ; assaisonnez-les, additionnez 2 petits oignons et un bouquet garni, faites-les revenir vivement des deux côtés, et quand ils sont cuits, égouttez-les pour les parer ; remettez-les ensuite

dans le sautoir duquel vous aurez retiré la graisse, et mêlez-leur une montglas de truffes crues ; mouillez avec un demi-verre de Madère et quelques cuillerées de glace ; placez le sautoir sur feu, et faites réduire vivement le mouillement ; alors dressez les perdreaux en pyramide dans une croûte à pâté chaud ou simplement une croûte à flanc, liez la montglas avec un peu d'espagnole réduite et versez-la sur les perdreaux.

886. — SAUTE DE FAISANS A LA HONGROISE.

Dépecez par membres 2 faisans, marquez-les dans un sautoir beurré, assaisonnez-les et ajoutez un bouquet de persil garni ; faites-les partir vivement en les retournant ; aussitôt les filets et les estomacs cuits, égouttez-les ; finissez de cuire les cuisses, puis égouttez le beurre, et additionnez-leur les filets et les estomacs ; alors arrosez-les avec un peu de glace, dans laquelle vous les roulez ; dressez-les ensuite en buisson sur une petite couche de farce pochée sur plat, masquez-les avec une sauce espagnole réduite au fumet de faisan, tirée avec les carcasses et parures, et servez à part une saucière de purée de pommes.

887. — SAUTÉ DE LEVRAUTS A LA BRETONNE.

Découpez en moyens morceaux les cuisses et le râble de 2 levrauts, en leur retirant autant que possible les parties osseuses ; faites-les sauter à feu vif avec 250 gr. de lard râpé et fondu, un oignon et un bouquet garni ; quand les chairs sont bien atteintes, égouttez les graisses et mouillez-les avec un verre de Sauterne ; quand le vin est réduit, arrosez-les avec un peu de glace, dans laquelle vous le roulez, puis dressez-les en buisson sur plat et masquez-les avec un rayon d'oignons émincés ; passez au beurre, tombez à glace un peu de fonds, et liez avec de l'espagnole réduite.

888. — SAUTÉ DE LEVRAUTS A LA RUSSE.

Dépecez 2 levrauts, dont vous ne prenez que les reins et les cuisses, faites-les revenir vivement dans un sautoir mince avec du beurre et un oignon émincé, assaisonnez avec sel et une pointe de cayenne ; quand ils sont bien revenus, mouillez-les avec un verre de Sauterne, puis avec un peu de bouillon que vous faites réduire, et finissez de les cuire ainsi ; quand ils sont à point, dressez les morceaux de levraut en pyramide sur plat ; maintenant mêlez dans le sautoir une Montglas de champignons cuits et quelques cuillerées de velouté réduit, donnez 2 bouillons, ajoutez-lui une pointe de cayenne, et versez-la sur les morceaux de levraut, dressez et servez.

889. — SAUTÉ DE PIGEONS AUX OLIVES.

Dépecez 4 ou 5 pigeons, chacun en 4 parties ; parez les cuisses, en retirant les pattes et les os de la deuxième jointure ; parez les filets, salez-les et marquez-les ensuite dans un sautoir beurré, faites-les sauter vivement pour les colorer et les cuire ; cela fait, égoutez la graisse du sautoir, mouillez-les avec un demi-verre de Madère, que vous faites réduire ; alors dressez les pigeons en pyramide sur plat, entourez-les avec une garniture d'olives ; masquez-les avec un velouté réduit, et servez.

890. — SAUTÉ DE POULETS A L'INDIENNE.

Dépecez par membres 3 moyens poulets, parez-les, saupoudrez-les avec du sel et de la poudre de kari, puis rangez-les sur un plat ; coupez en dés un gros oignon et faites-le revenir tout doucement au beurre dans un sautoir, additionnez ensuite les poulets découpés, et faites-les colorer en les retournant ; alors mouillez-les à trois quarts de hauteur avec du velouté léger ; additionnez-leur 2 cuillerées à bouche de poudre de kari délayée au bouillon, et faites-les partir en ébullition ; retirez aussitôt le sautoir sur un feu modéré et finissez de cuire ainsi la volaille ; mais à mesure que les membres les plus tendres sont cuits, retirez-les, parez-les et dressez-les en pyramide sur plat ; dégraissez ensuite la sauce, allongez-la avec un peu de velouté, additionnez-lui encore une cuiller de poudre de kari, et réduisez-la à point ; liez-la ensuite avec 3 jaunes étendus avec un peu de crème, passez à l'étamine pour masquer les poulets dressés ; entourez la base avec une couronne de têtes de champignons, et servez le restant de la sauce à part, ainsi qu'un plat de riz cuit à l'indienne ; la sauce qu'on sert à part peut toujours être un peu plus forcée en kari, tandis que celle avec laquelle on masque la volaille doit être plus modérée.

891. — FRICASSÉE DE POULETS A LA PARISIENNE.

Habillez 3 moyens poulets bien en chairs, coupez le cou et les ailerons, séparez le train de derrière d'avec l'estomac, détachez les cuisses auxquelles vous coupez les pattes et retirez l'os de la deuxième jointure ; faites-les dégorger à l'eau tiède pendant une demi-heure avec les carcasses ; égouttez-les ensuite sur un tamis, puis marquez les cuisses au fond d'une casserole en les arrondissant afin qu'elles se roidissent en forme ; couvrez-les alors avec du bouillon blanc, ajoutez un oignon piqué avec 2 clous de girofle et faites partir en ébullition, écumez avec soin et con-

tinuez l'ébullition jusqu'à ce que les cuisses soient aux trois quarts cuites; alors plongez les estomacs dans le liquide pendant quelques minutes seulement afin de roidir les chairs; retirez-les aussitôt et faites-les refroidir dans un grand vase d'eau froide; découpez-les alors et faites-les cuire à part dans du bouillon et tenez-les dans une casserole à couvert avec les estomacs de volaille découpés; maintenant égouttez et parez les cuisses, et passez le fonds avec lequel vous marquez un velouté. Quand la sauce est bien dépouillée et dégraissée, passez-la dans un sautoir et réduisez-la avec une poignée de champignons crus; quand elle est à point, passez-la à l'étamine sur les membres de volaille tenus à part dans une casserole; placez la casserole sur feu, faites-la partir en ébullition et au premier bouillon liez-la avec 4 jaunes étendus avec du bouillon froid, ajoutez le jus d'un citron et dressez les poulets en pyramide sur plat dont le fonds est masqué avec une légère couche de farce cuite, saucez-les légèrement, entourez-les à la base avec quelques têtes de champignons, rognons et crêtes de volaille, masquez avec la sauce et envoyez le restant dans une saucière.

892. — FRICASSÉE DE POULETS A L'ANCIENNE.

Dépecez 3 moyens poulets en 5 morceaux, faites-les dégorger pendant une heure avec leurs parures et carcasses, puis marquez-les dans une casserole; mouillez-les à couvert avec du bouillon blanc, ajoutez une carotte, un oignon, un bouquet de persil garni et quelques grains de poivre; faites partir le liquide en ébullition et cuisez pendant 12 à 15 minutes; alors égouttez la volaille en réservant le bouillon; rafraîchissez-la pour parer les membres et les bien éponger sur un linge. Maintenant faites fondre 200 gr. de beurre dans une casserole, ajoutez les membres des volailles ainsi que les carcasses bien épongés, et faites-les revenir vivement, mais sans leur faire prendre couleur; au bout de quelques minutes singez-les avec 3 cuillerées à bouche de farine en les sautant pendant quelques minutes, puis mouillez-les à couvert avec le bouillon de volaille et de vin blanc; faites partir en ébullition, retirez la casserole sur l'angle du fourneau et continuez l'ébullition modérée jusqu'à ce que la volaille soit cuite; alors dégraissez bien la sauce et passez-la au tamis dans un sautoir; additionnez-lui quelques parures de champignons, un bouquet de persil garni, et faites-la réduire à la spatule jusqu'à ce qu'elle soit serrée et succulente; alors liez-la avec une liaison et passez-la à l'étamine sur les membres de volaille parés et placés dans une casserole; finissez la fricassée avec le jus d'un citron et une petite cuillerée de persil haché, et dressez-la sur plat, dont le fond est couvert avec une couche de riz au gras un peu consistant, et entourez-la avec une couronne de belles têtes de champignons.

893. — FRICASSÉE DE POULETS A LA CHEVALIÈRE. (Dessin n° 96.)

Coupez les pattes et les ailerons à 3 moyens poulets, détachez-leur les cuisses en tenant les peaux un peu plus larges, et désossez-les en laissant l'os du pilon; emplissez-les aussi avec un peu de farce à laquelle vous avez mêlé quelques dés de truffes, conservez-les en leur donnant la forme ronde et faites-les poêler; quand elles sont cuites, laissez-les refroidir sous presse légère; dans l'intervalle vous aurez levé les filets des poitrines sans fendre l'estomac et en leur laissant le moignon des ailerons; retirez aussi les filets mignons que vous parez et bigarrez aux truffes; marquez-les dans un petit sautoir avec du beurre clarifié en leur donnant la forme d'un croissant; cela fait, retirez les peaux des gros filets, parez-les, dégraissez l'os du moignon et piquez-les sur les parties les plus larges avec du lard fin, marquez-les ensuite dans un sautoir foncé avec des bardes minces de lard; salez-les très-légèrement et mouillez-les à moitié de hauteur avec du bon fonds à poêler; un quart d'heure avant de servir, faites-les partir vivement en ébullition, poussez le sautoir à la bouche du four vif et finissez de les cuire en les glaçant de belle couleur, mais sans sécher les filets; avant de cuire ces filets, vous aurez débridé les cuisses farcies pour les parer, les placer dans un sautoir, les mouiller au quart de hauteur avec du fonds à poêler non dégraissé, les couvrir avec un rond de papier et les chauffer sans violence afin de ne pas les déformer; quand elles sont chaudes, égouttez-les pour les papilloter.

Au moment de servir, faites pocher les filets mignons; dressez ensuite les cuisses en couronne sur une couche de farce cuite disposée en anneau sur le fond d'un plat, au centre duquel vous aurez collé un tampon en pain frit; masquez les cuisses avec un peu d'allemande réduite, et entre chacune d'elles dressez un croûton de langue écarlate taillé en belle crête. Entourez le vide entre les cuisses et le tampon avec une petite garniture toulouse sur laquelle vous dressez en couronne les filets piqués alternés avec les filets mignons. A l'aide d'un hâtelet, fixez sur le tampon une petite coupe en pain frit sur laquelle vous piquez un hâtelet à sujet et que vous entourez à la base avec une couronne de champignons; servez à part une saucière d'allemande réduite à l'essence de champignons.

894. — FRICASSÉE DE POULETS A LA DAUPHINE.

Coupez les pattes et les ailerons à 3 moyens poulets vidés et flambés; bridez-les, bardez-les et marquez-les dans une casserole, mouillez-les juste à couvert avec un fonds à poêler et faites-les partir en ébullition 3 quarts d'heure avant de servir, et finissez de les cuire sur feu modéré; quand ils sont cuits, égouttez-les pour les débrider et les

découper par membres en cinq parties chacun que vous parez proprement; dressez-les aussitôt dans le puits d'une bordure de riz au gras en les entremêlant avec quelques queues d'écrevisses et truffes émincées, masquez-les légèrement avec une bonne sauce allemande dont vous envoyez le reste à part.

895. — FRICASSÉE DE POULETS A LA VILLEROI.

Faites poêler 3 moyens poulets en les tenant vert-cuits, laissez-les refroidir à moitié dans leur cuisson, puis égouttez-les pour les couper chacun en cinq parties; parez chaque morceau en lui retirant les peaux et les os aussi bien que possible, puis trempez-les tour à tour dans une sauce à la Villeroi et rangez-les à mesure sur une plaque à distance; laissez refroidir la sauce, détachez-les ensuite de la plaque, parez-les du surplus de la sauce et roulez-les à mesure dans de la panure blanche et fine, passez-les ensuite dans des œufs battus, égouttez-les et panez-les de nouveau à la mie de pain; égalisez-les bien et rangez-les à mesure sur une feuille de papier les uns à côté des autres; un quart d'heure avant de servir, plongez-les à la friture chaude, mais en petite quantité à la fois; aussitôt qu'ils sont de belle couleur, égouttez-les sur un linge et dressez-les en buisson sur plat; servez à part une saucière d'allemande.

896. — AILERONS DE VOLAILLE GLACÉS AU RIZ.

Choisissez 18 beaux ailerons de poulardes, désossez-les en dégageant d'abord les chairs du moignon à l'aide d'un petit couteau; renversez ensuite les peaux, et à l'aide d'un linge tenez fortement l'os tandis que vous repoussez les chairs jusqu'à la deuxième jointure; alors enlevez les os, salez légèrement les chairs intérieures, emplissez le vide avec un peu de farce, puis cousez l'ouverture. Flambez-les aussitôt et faites-les blanchir à l'eau chaude pendant quelques minutes pour les roidir; égouttez-les ensuite pour les marquer dans un sautoir foncé avec lard et légumes émincés; mouillez-les à couvert avec du fonds à poêler; masquez-les avec un rond de papier, faites-les partir en ébullition et finissez de les cuire tout doucement; quand ils sont cuits, égouttez-les et dressez-les en buisson dans le puits d'une bordure de riz à la piémontaise; glacez-les et servez une demi-espagnole à part.

On peut préparer et servir ainsi les ailerons de dindonneaux.

897. — FILETS MIGNONS DE VEAU A LA JARDINIÈRE.

Parez 4 filets mignons de veau d'une égale longueur en leur retirant les peaux et les parties nerveuses, piquez-les entièrement avec du lard fin et marquez-les dans une casserole foncée avec lard et légumes émincés; mouillez-les à trois quarts de hauteur avec du bon fonds à poêler et faites-les partir vivement afin de réduire le mouillement d'un tiers; alors retirez-les sur feu modéré, couvrez-les avec un papier beurré et finissez de les cuire tout doucement; au dernier moment, égouttez les filets, parez-les carrément et placez-les dans un sautoir; passez et dégraissez le fonds de leur cuisson, réduisez-le en demi-glace avec lequel vous les arrosez pour les faire glacer ensuite à la bouche du four en les arrosant souvent. Quand ils sont de belle couleur, retirez-les pour les découper en biais et les dresser sur une garniture à la jardinière sans les déformer; arrosez-les avec un peu de glace et servez à part une saucière de demi-espagnole.

898. — FILETS MIGNONS DE MOUTON, SAUCE POIVRADE.

Prenez 14 filets mignons de mouton, parez-les et battez-les pour leur donner la forme d'un filet de volaille, plongez-les ensuite dans une marinade cuite et laissez-les mariner pendant 24 heures; égouttez-les ensuite pour les piquer avec du lard fin, marquez-les dans un sautoir beurré et faites partir vivement; poussez-les aussitôt à four vif afin que le lard cuise en même temps que les filets; cela fait, retirez-les du four pour égoutter toute la graisse et les mouiller avec 3 cuillerées à bouche de glace liquide que vous faites réduire vivement; dressez-les alors en couronne sur une bordure de farce à quenelle renversée sur plat d'entrée; masquez légèrement les filets avec un peu de sauce poivrade et servez le surplus à part.

899. — FILETS DE BOEUF SAUTÉS AUX TRUFFES.

Parez un filet de bœuf sur lequel vous coupez une douzaine de biftecks de moyenne épaisseur, battez-les légèrement et parez les ronds d'une égale dimension; salez-les et marquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié; faites-les partir à feu vif pour les cuire des deux côtés en les retournant. Dès qu'ils sont fermes au toucher, égouttez le beurre et mouillez-les avec le quart d'un verre de Madère que vous faites réduire vivement; dès qu'ils sont à sec, retirez le sautoir du feu et mouillez-les avec un ragoût de truffes émincées, saucées à l'espagnole réduite; tenez-les ainsi quelques minutes sans ébullition, puis dressez-les en couronne sur plat; emplissez le puits avec les truffes, saucez légèrement les filets et alternez-les avec 12 croûtes de pain frit taillées en crêtes. Ces filets ainsi cuits peuvent être servis avec une garniture de champignons, de légumes ou purée.

900. — FILETS DE BOEUF SAUTÉS, A LA SICILIENNE.

Parez une douzaine de moyens biftecks, salez-les légèrement et faites-les sauter d'après la méthode prescrite dans l'article qui précède; quand ils sont cuits, égouttez la graisse, arrosez-les avec quelques cuillerées de vin blanc et un peu de glace que vous faites réduire vivement; retirez ensuite le sautoir du feu et masquez les filets avec une sauce aigre-douce décrite au n° 304; dressez-les en couronne sur plat en dressant la garniture dans le puits.

901. — FILETS DE POULETS AUX POINTES D'ASPERGES.

Les poulets pour filets doivent être de moyenne grosseur, mais bien en chair.

Flambez 6 moyens poulets, essuyez-les et retirez-leur la poche; coupez ensuite les peaux sur toute la longueur de l'estomac afin de mettre à nu les filets, puis passez la lame d'un couteau de chaque côté du bréchet afin d'en dégager les chairs adhérentes à la carcasse, et détachez d'abord les gros filets, puis les filets mignons que vous tenez de côté.

Parez les gros filets de l'épiderme supérieure en les renversant sur la table pour les appuyer avec la main gauche et passer la lame du couteau entre les chairs et l'épiderme afin de les séparer d'un seul trait, en diminuant le moins possible l'épaisseur des chairs; battez-les légèrement avec le manche humide du couteau, parez-les en les arrondissant d'un côté et les coupant en pointe sur le bout le plus mince. Il faut surtout observer de les poser tous égaux de forme et d'épaisseur; parez les filets mignons en leur retirant les peaux mobiles qui les enveloppent ainsi que le nerf intérieur.

Si les filets n'étaient pas suffisamment gros, on peut, pour en augmenter le volume, leur appliquer du côté intérieur les filets mignons, mais après les avoir légèrement battus et humectés.

Aussitôt que les filets sont parés, masquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié, mais refroidi quoique liquide; arrosez-les également avec un peu de beurre à l'aide du pinceau, et couvrez-les avec un papier beurré; quelques minutes avant de servir, salez les filets et faites-les partir en plein fourneau; aussitôt que les chairs se refroidissent, retirez-les du feu pour les retourner; salez-les de ce côté et faites-les de nouveau partir afin de les pocher à point, c'est-à-dire très-légèrement raffermis sur toutes les surfaces, tandis qu'ils restent rosés et juteux à l'intérieur. A ce point précis, qu'on doit s'appliquer à obtenir, retirez le sautoir du feu et égouttez promptement les filets; parez-les aussitôt tour à tour en les jetant à mesure dans un sautoir dont le fond est masqué avec un peu de sauce allemande; quand ils sont tous parés, roulez-les dans la sauce chaude; alors, dressez-les en couronne et la pointe en bas, sur un anneau de farce à quenelle légèrement concave et pochée sur plat; emplissez le puits avec une garniture de pointes d'asperges vertes, blanchies et sautées au moment avec un morceau de beurre et assaisonnées; saucez légèrement les filets avec un peu d'allemande, et servez-en une saucière à part.

Les filets ainsi cuits peuvent être servis avec une garniture de truffes, champignons, crètes, et enfin avec toutes les garnitures applicables aux entrées de volaille.

902. — FILETS DE POULETS AUX TRUFFES. (Dessin n° 43.)

Levez et parez les filets de 6 moyens poulets en leur laissant les filets mignons et d'après la méthode indiquée à l'article qui précède; marquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié et couvrez-les avec du papier beurré.

Avec les cuisses et carcasses marquez une sauce suprême d'après les prescriptions données au n° 259; tenez-la au bain-marie, décorez avec des détails de truffes et dans le style qu'indique le dessin; prenez un moule à bordure beurré, emplissez-le avec de la farce à quenelle que vous faites pocher au bain-marie.

Quelques minutes avant de servir, faites pocher les filets avec soin et sans les quitter une seconde, afin de ne pas les laisser sécher; aussitôt qu'ils sont pochés des deux côtés, égouttez-les du beurre pour les parer vivement, les mettre dans un sautoir avec un peu de sauce suprême dans laquelle vous les roulez; dressez-les ensuite en couronne sur la bordure historiée et renversée sur plat d'entrée; remplissez le puits avec une garniture de truffes entières ou émincées, mais cuites au moment, et tombées à glace avec un peu de Madère; masquez les filets avec un peu de sauce bien chaude et servez-en une saucière à part.

903. — FILETS DE POULETS A L'IMPÉRIALE.

Levez et parez 8 filets de volailles d'après la méthode décrite au n° 901, mais en les tenant de petite forme; marquez-les dans un sautoir au beurre clarifié et couvrez-les avec du papier beurré.

Avec les parures et les filets mignons, marquez une farce de volaille à la crème n° 901, avec laquelle vous remplissez 8 moules à côtelettes à peu près de la forme et dimension des filets de volailles; rangez-les aussitôt sur un plafond et couvrez-les avec du papier beurré; quelques minutes avant de servir, faites pocher les filets de volailles; quand ils sont cuits, égouttez-les pour les parer, les rouler avec un peu de velouté réduit à l'essence de champignons, et les

dresser sur le tour d'une croustade en riz, taillée de forme basse, en alternant les filets avec les côtelettes de farce pohée au moment; saucez-les très-légèrement et emplissez le puits avec une garniture de têtes de champignons bien blanches. Servez une saucière de velouté à part.

904. — FILETS DE POULETS EN LORGNONS.

Levez et parez 12 filets de volailles sans moignons et dont vous réservez les filets mignons; quand les gros filets sont parés, parez aussi les filets mignons, battez-les légèrement, humectez-les en dessous avec un peu de blanc d'œuf et appliquez-les tour à tour sur une des surfaces de chaque gros filet en forme de fer à cheval, mais juste sur les contours arrondis des gros filets et à niveau des bords; dans le vide que laisse le fer à cheval, placez une belle lame de truffe bien noire et coupée dans les dimensions du vide, en l'humectant aussi avec du blanc d'œuf; cela fait, marquez les filets dans un sautoir avec du beurre clarifié; salez-les légèrement et faites-les pocher à feu vif d'après les prescriptions et les soins prescrits au n° 901; aussitôt pochés, égouttez-les pour les parer et les dresser en couronne sur une bordure en farce de forme concave, dressée à cru sur le fond d'un plat d'entrée et pochée à la bouche du four avec un papierdessus. Emplissez le puits avec une montglas composée de champignons, langue écarlate et truffes, saucez légèrement les filets au pinceau avec une sauce allemande, saucez également la bordure et la garniture, puis envoyez une saucière à part.

905. — FILETS DE POULETS A LA JAVANAISE.

Faites dégorger et préparez d'après les prescriptions données au n° 140, 7 à 8 nids d'hirondelles salanganes.

Parez, suivant la règle, une douzaine de filets de poulets; salez-les et saupoudrez-les des deux côtés avec de la poudre de kari; marquez-les ensuite dans un sautoir avec du beurre clarifié, et faites-les pocher d'après la méthode décrite précédemment; égouttez-les ensuite pour les parer et les rouler dans quelques cuillerées de velouté succulent et fini avec une pointe de cayenne, dressez-les ensuite en couronne sur un fond en farce cuite; égouttez les nids d'hirondelles du consommé, roulez-les avec quelques cuillerées, et dressez-les dans le puits de l'entrée; saucez légèrement les filets et servez le restant de la sauce à part.

906. — FILETS DE POULETS A LA RAVIGOTE.

Levez et parez les filets de 6 poulets en leur laissant les filets mignons; marquez-les dans un sautoir pour les cuire suivant la règle; égouttez-les ensuite pour les parer, les dresser en couronne sur un anneau de farce pochée sur plat; emplissez le puits avec une garniture de petites quenelles que vous masquez, ainsi que les filets, avec une sauce printanière.

907. — FILETS DE POULETS A L'ÉCARLATE.

Levez et parez 12 filets de poulets d'après la méthode ordinaire, et marquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié; coupez en ronds ou de la forme même des filets les parties les plus rouges d'une langue écarlate cuite, et tenez-les à couvert dans une petite casserole; quelques minutes avant de cuire, faites pocher les filets de volailles; quand ils sont à point, égouttez-les pour les parer et les dresser en couronne sur une légère couche de farce pochée sur plat; emplissez le puits avec une purée de champignons; masquez les filets avec un velouté réduit, à l'essence de champignons, et placez entre chacun d'eux un rond de langue écarlate que vous aurez chauffé quelques secondes dans un peu de ou jus de bouillon; servez une saucière à part.

908. — FILETS DE POULETS A LA VILLEROI.

Parez et faites pocher au beurre clarifié et suivant la règle, 12 filets de poulets sans mignons; aussitôt cuits à point, égouttez-les, rangez-les sur une plaque, couvrez-les avec du papier beurré, et laissez-les refroidir sous presse légère; parez-les ensuite d'une égale forme, et trempez-les dans une sauce Villeroi en les rangeant, à mesure, sur une plaque, à distance voulue, puis détachez les de la plaque et roulez-les dans de la panure blanche et fine; trempez-les ensuite dans des œufs battus pour les égoutter et les paner de nouveau; égalisez-les avec la lame du couteau, et rangez-les sur un linge les uns à côté des autres; au moment de servir, plongez-les en deux fois à la friture bouillante et, aussitôt qu'ils sont de belle couleur, égouttez-les sur un linge et dressez-les en couronne sur une couche de farce pochée sur plat; emplissez le puits avec une garniture à la jardinière peu saucée, et servez à part une saucière de demi-espagnole. Ces filets peuvent être servis avec toute autre garniture de légumes ou purée.

909. — FILETS DE POULETS A LA HORLY.

Parez une quinzaine de filets de poulets en les tenant très-minces et leur donnant, par l'adjonction des filets mignons, une forme de carré long, et tous d'égale dimension; salez-les des deux côtés, puis masquez-les sur une surface seule-

ment avec une légère couche de farce à quenelle aux fines herbes et roulez les bandes sur elles-mêmes en spirale, trempez-les ensuite dans des œufs battus et passez-les pour les enfiler de deux en deux à l'aide d'une petite tige de bois et les plonger à la friture chaude pour les frire de belle couleur; égouttez-les ensuite sur un linge; retirez les tiges de bois et dressez les filets en pyramide sur un plat; masquez légèrement le fond du plat avec une sauce tomate et servez le restant dans une saucière.

910. — FILETS DE POULETS A LA MARECHALE.

Parez suivant la règle 14 filets de poulets, fendez-les en deux sur leur épaisseur, mais sans détacher les parties, puis emplissez le vide avec une cuillerée de fines herbes cuites et fermez l'ouverture avec un peu de farce crue; assaisonnez-les et trempez-les dans une anglaise pour les paner, égalisez-les avec la lame du couteau et faites-les griller à feu modéré sur une feuille de papier beurré des deux côtés et disposez-les sur un gril; quand ils sont cuits, dressez-les en couronne sur une très-légère couche de farce pochée sur plat et emplissez le puits avec une garniture de petits pois bien verts, cuits à l'anglaise et liés au moment avec un peu de velouté; arrosez les filets avec un peu de glace et servez à part une saucière de demi-espagnole.

911. — FILETS DE POULETS GLACÉS, A LA CHICOREE.

Parez 14 filets de poulets d'après la règle en les tenant un peu minces, et piquez-les tous du même côté et sur le milieu avec 4 rangs de lard fin; salez-les et marquez-les dans un sautoir beurré, mouillez-les, juste à couvert, avec du consommé; placez le sautoir sur feu très-vif et faites partir le liquide en ébullition pour le réduire de moitié; à ce point, poussez le sautoir à four vif afin de cuire le lard en glaçant les filets de belle couleur; arrosez-les souvent avec leur fonds, et quand ils sont à point, égouttez-les pour les parer régulièrement et les dresser en couronne sur plat; emplissez le puits avec une purée de chicorée, saucez le fond du plat avec une demi-espagnole et servez le restant de la sauce à part.

912. — FILETS DE POULETS A LA CUMBERLAND.

Parez 12 filets de poulets, salez-les et placez-les dans une terrine vernie; faites réduire de moitié un verre de Madère avec un bouquet d'aromates dedans, composé de thym, laurier, persil, oignon émincé, de poivre et girofle; quand l'infusion est à moitié refroidie, versez-la sur les filets, laissez-les mariner pendant 2 heures; égouttez-les ensuite, épongez-les, trempez-les à même dans une pâte fine et plongez-les aussitôt à friture chaude; quand ils sont cuits et de belle couleur, égouttez-les sur un linge, salez-les légèrement et dressez-les sur un plat en pyramide ou en couronne; emplissez le puits avec un bouquet de feuilles de persil frites et servez à part une saucière à la Cumberland, préparée d'après la méthode prescrite au chapitre du froid.

913. — FILETS DE POULETS A LA COLBERT.

Parez 14 filets de poulets, mettez-les dans une terrine avec sel, poivre et jus de citron; laissez-les ainsi pendant une heure, égouttez-les ensuite pour les fariner, les tremper dans des œufs battus, les essuyer légèrement et les plonger en friture chaude; quand ils sont cuits et de belle couleur, égouttez-les sur un linge, salez et dressez-les en couronne sur plat, emplissez le puits avec une purée d'artichauts et servez à part une sauce Colbert.

914. — FILETS DE DINDES A LA TALLEYRAND.

En Italie, on trouve sur les marchés des filets mignons de dindes avec lesquels on confectionne bon nombre d'excellentes entrées, car on les applique aux mêmes préparations de filets de poulets. Retirez l'épiderme et le nerf intérieur de 14 filets de dindes, battez-les avec le manche d'un couteau humide et parez-les en leur donnant la forme ovale ou en demi-cœur, salez-les puis masquez-les avec une couche mince de farce à quenelle, prenez la moitié de ces filets et saupoudrez-les avec des truffes crues et hachées, afin de masquer complétement la farce, appuyez-les avec la lame du couteau et marquez-les aussitôt dans un sautoir avec du beurre clarifié; alors prenez le restant des filets et saupoudrez-les avec de la langue écarlate, aussi hachée et bien rouge, en les masquant complétement; marquez-les séparément ainsi que ceux marqués avec les truffes, en les tenant vert-cuits; égouttez-les ensuite pour les dresser en couronne sur un fonds en farce pochée sur plat, en les alternant; emplissez le puits avec une garniture de têtes de champignons, saucez-les légèrement et servez le restant de la sauce à part.

915. — FILETS DE DINDE A LA PURÉE DE CÉLERI.

Levez les gros filets d'un dinde en leur laissant les moignons des ailes, parez-les et piquez-les avec du lard fin; marquez-les dans une casserole, foncée avec lard et légumes émincés, mouillez-les à hauteur avec du consommé, couvrez-les avec du lard et faites partir le liquide en ébullition pour le réduire d'un tiers; alors, retirez la casserole sur feu modéré, et finissez de les cuire à la bouche du four, en les arrosant souvent pour les glacer; quand ils sont de

belle couleur, égouttez-les pour les découper transversalement en les laissant en forme, et dressez-les sur une purée de céleri; saucez-les légèrement avec une espagnole réduite au Madère, et servez le restant de la sauce à part.

916. — FILETS DE FAISANS A LA MONTGLAS.

Parez 6 filets de faisans, coupez-les en deux parties inégales, battez-les légèrement et appliquez sur la partie la plus mince un des filets mignons, afin que les 12 filets se trouvent d'égale grosseur; parez-les en leur donnant la même forme, salez-les, humectez-les avec du blanc d'œuf et placez sur chacun d'eux une lame de truffes coupées au coupe-pâte, marquez-les aussi dans un sautoir avec du beurre clarifié, et cuisez-les avec les mêmes soins et d'après la méthode des filets de volaille; quand ils sont cuits, égouttez-les et dressez-les en couronne sur un fonds en farce pochée sur plat; emplissez le puits avec une montglas, composée avec des champignons, langue écarlate et foie-gras, liée avec un peu de velouté réduit au fumet de faisans; saucez légèrement le fonds du plat ainsi que le dessus du filet et servez le restant de la sauce à part.

917. — FILETS DE PINTADE A LA FINANCIÈRE.

Parez 12 filets de pintade d'après la même méthode appliquée aux filets de volaille, et marquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié; bigarrez les filets mignons aux truffes et marquez-les également dans un petit sautoir en les formant en fer à cheval. Quelques instants avant de servir, faites pocher les uns et les autres avec soin et égouttez-les aussitôt sur un linge; dressez les gros filets en couronne sur une couche de farce pochée sur plat et emplissez le puits avec une garniture à la financière; saucez les filets et dressez un filet mignon entre chacun d'eux; envoyez une saucière à part.

918. — FILETS DE CANNETONS AUX CONCOMBRES.

Videz et flambez 3 cannetons, dont vous séparez le train de derrière de l'estomac, bridez les peaux de celui-ci en dessous, bardez et marquez-les ensuite dans une casserole foncée au lard, jambon et légumes émincés; mouillez-les juste à couvert avec un fonds de mirepoix et faites sortir le liquide en ébullition violente, jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitié de son volume, alors poussez la casserole à la bouche du four modéré et finissez de les cuire en les arrosant; quand les estomacs sont cuits, égouttez-les, débridez-les et divisez chacun d'eux en 4 parties que vous parez en forme d'un filet de volaille, et rangez-les à mesure dans un sautoir; marquez-les avec une sauce princesse et faites-les mijoter ainsi pendant quelques secondes hors du feu; dressez-les ensuite en couronne sur un fonds de farce pochée sur plat et emplissez le puits avec une garniture de concombres frais parés en quartiers ou en ronds, blanchis, sautés et glacés; saucez aussi les concombres et envoyez le restant de la sauce à part.

919. — FILETS DE GELINOTTES A LA POLONAISE.

Videz et flambez 6 gelinottes, séparez le train de derrière des estomacs et bardez ceux-ci avec du lard mince que vous soutenez avec de la ficelle; une demi-heure avant de servir, couchez-les sur broche à l'aide d'un hâtelet et faites-les rôtir à feu vif; débrochez-les ensuite pour les débrider et en retirer aussitôt les filets que vous parez vivement, et dressez en couronne sur plat; emplissez le puits avec une émincée de champignons et masquez largement les filets avec une sauce à la lithuanienne. Les filets de gelinotte peuvent subir aussi les mêmes préparations que ceux de perdreaux.

920. — FILETS DE PERDREAUX A LA MARÉCHALE.

Parez 14 filets de perdreaux dont vous retirez les filets mignons, battez-les légèrement et fendez-les en deux sur le milieu sans les diviser; emplissez-les avec une petite partie de duxelles aux truffes réduite et refroidie, masquez l'ouverture avec un peu de farce à quenelles crue, puis salez-les et panez-les à l'anglaise; égalisez-les avec la lame du couteau et faites-les griller à feu modéré en les arrosant avec du beurre fondu; quand ils sont cuits, dressez-les en couronne sur un fonds en farce et emplissez le puits avec une montglas composée avec les filets mignons des perdreaux, truffes et champignons, liée avec une espagnole réduite au fumet de perdreaux et servez le restant à part. On peut remplacer cette garniture par une purée de marrons, une financière ou toute autre.

921. — FILETS DE PERDREAUX A LA PÉRIGORD.

Parez 14 filets de perdreaux en les tenant un peu minces et faites-les pocher au beurre, égouttez-les ensuite pour les faire refroidir sous presse légère, alors parez-les de nouveau pour en diminuer l'épaisseur et masquez une de leurs surfaces seulement avec un salpicon de truffes lié avec un peu d'espagnole réduite, mais froide; unissez l'appareil avec la lame du couteau en le faisant légèrement bomber et masquez-le avec une légère couche de farce à quenelles que

vous saupoudrez avec de la mie de pain, trempez alors les filets dans des œufs battus pour les paner, les égaliser et les tremper à friture chaude ; quand ils sont de belle couleur égouttez-les et dressez-les en couronne sur plat, emplissez le puits avec une garniture de petites truffes entières, tournées et cuites au moment dans du Madère, glacez-les ainsi que les filets et servez à part une saucière d'espagnole réduite au fumet de gibier.

922. — FILETS DE PERDREAUX, PURÉE DE LENTILLES. (Dessin n° 509.)

Parez une douz. de filets de perdreaux sans moignons, mais avec les filets mignons, piquez-les avec du lard fin, marquez-les dans un sautoir beurré et foncé avec du lard, ajoutez un bouquet d'aromates ; salez-les, arrosez-les avec du beurre fondu, couvrez-les avec un papier beurré et cuisez-les à four vif ; quand ils sont cuits, glacez-les et dressez-les debout autour d'une purée de marrons dressée en dôme sur le centre d'un plat, dont vous saucez le fond avec une demi-espagnole réduite à l'essence de perdreaux ; servez le reste dans une saucière.

923. — FILETS DE BECASSES A LA ROYALE.

Levez les filets de 6 à 7 bécasses, sans retirer les filets mignons, parez-les comme les filets de volaille ; assaisonnez-les et marquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié ; retirez les intestins des bécasses avec lesquels vous préparez une petite farce à croûton, comme il est dit pour le salmis ; avec cet appareil, masquez seulement d'un côté une quinz. de croûtons de pain frits, de 3 à 4 centim. de diamètre, rangez-les sur un petit plafond, glacez-les légèrement et tenez-les au chaud.

Quelques minutes avant de servir, salez les filets de bécasses et faites-les sauter en les tenant vert-cuits ; aussitôt atteint, égouttez-les pour les dresser sur un fond en farce pochée sur plat, au centre duquel vous aurez fixé une petite coupe en fer-blanc masquée de pâte et glacée, que vous garnissez avec quelques petites truffes rondes ; saucez légèrement les filets avec un peu d'espagnole réduite au fumet de bécasse ; dressez les petits croûtons autour des filets sur le fond du plat et envoyez à part une saucière de sauce à la Périgueux.

924. — FILETS DE BÉCASSINES EN CROUSTADE (Dessin n° 53).

Levez les filets de 15 bécassines, parez-les et marquez-les dans un sautoir beurré, salez et couvrez-les avec un papier beurré ; maintenant, coupez 15 petites croustades en pain, de forme ovale et de 2 centim. d'épaisseur, cernez-les en dessus avec la pointe d'un couteau, à quelques millimètres des bords ; à mesure qu'elles sont coupées, enfermez-les dans un vase et tenez-les au frais ; avec les parures et carcasses de bécassines, tirez une petite essence de gibier, que vous réduisez ensuite avec quelques cuillerées d'espagnole ; cela fait, faites frire les croustades, videz-les, puis emplissez-les aux trois-quarts avec une petite purée de gibier, faites sauter les filets et roulez-les avec un peu de glace, puis dressez-en deux sur chaque croustade ; masquez-les ensuite avec une couche de sauce réduite ; rangez-les à mesure sur une plaque et tenez-les quelques secondes à la bouche du four pour faire prendre du brillant à la sauce, dressez les ensuite sur plat en les appuyant contre un petit tampon de pain, et servez à part une sauce espagnole au fumet de bécassine à laquelle vous mêlez quelques truffes émincées.

925. — FILETS DE PLUVIERS A LA PRINCESSE.

Levez et parez les filets de 8 pluviers, battez-les légèrement, salez-les et masquez-les d'un côté seulement avec une couche de farce à quenelles que vous sablez entièrement avec des truffes hachées ; marquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié et faites-les cuire des deux côtés, dressez-les ensuite en couronne sur les bords d'une croustade en riz, taillée de forme basse, et emplissez le puits avec une purée de champignons ; glacez les filets et servez à part une saucière de velouté réduit au fumet de gibier.

926. — FILETS DE CAILLES A LA LUCULLUS.

Videz, flambez et bridez 15 cailles, masquez-leur l'estomac avec un peu de matignon et bardez-les ; un quart d'heure

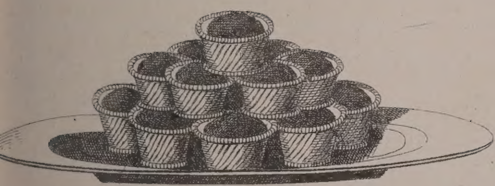
SOMMAIRE DE LA PLANCHE NEUVIÈME.

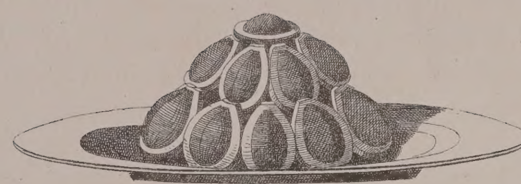
N° 50. — Filets de perdreaux purée de lentilles, p. 176.
N° 51. — Quenelles de faisan à la Financière, page 187.
N° 52. — Ortolan au gratin en caisse, page 221.
N° 53. — Filets de bécassines en croustade, page 176.
N° 54. — Pigeons farcis aux champignons, page 216.
N° 55. — Filets de lapereaux, purée de marrons, p. 178.
N° 56. — Cervelles de veau à l'Italienne, page 209.
N° 57. — Escalopes de ris de veau à la Colbert, p. 160.
N° 58. — Émincée de chevreuil en bordure, page 163.
N° 59. — Rognons sautés au Madère, page 210.



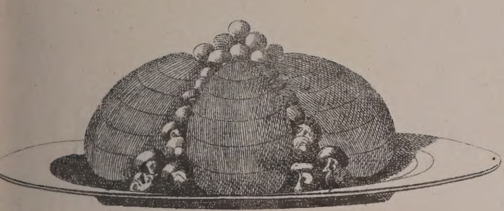


51





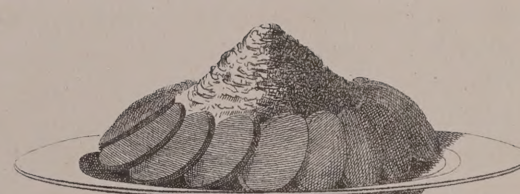
53





55





57





59

avant de servir, faites-les rôtir à la broche ; dans l'intervalle, taillez 15 croûtons ovales et un peu épais, cassez le dessus et faites-les frire de belle couleur, videz-les ensuite pour les garnir avec un peu de purée de gibier dans laquelle vous aurez mêlé des truffes coupées en petits dés, et tenez-les au chaud ; quand les cailles sont cuites, débrochez-les pour les débrider et lever les estomacs entiers, parez-les sans retirer les bréchets, et placez-les à mesure sur les croûtons que vous rangez sur une plaque les uns à côté des autres, alors masquez chaque estomac avec un peu d'espagnole très-réduite, seulement pour les napper, et tenez la plaque au four pendant quelques secondes ; au moment de servir, démoulez sur plat une purée de gibier pochée dans un petit moule à deux gradins et légèrement conique, masquez-le avec un peu d'espagnole réduite au Madère, et dressez les croûtons glacés autour, 10 sur le premier gradin et 3 sur le deuxième ; servez à part une saucière de sauce salmis aux truffes.

927. — FILETS DE SARCELLES A LA PROVIDENCE.

Videz et flambez 7 sarcelles, bridez-les, masquez-les ensuite avec une matignon et bardez-les ; traversez-les alors avec un hâtelet pour les coucher sur broche et les faire rôtir ; aussitôt cuites, débridez-les, levez les deux filets sans retirer la peau et placez-les à mesure dans un sautoir, arrosez-les avec un peu d'espagnole réduite au vin de Xérès très-corsée et bien chaude, dans laquelle vous les roulez, finissez-les avec une addition de jus de citron et dressez-les en couronne sur une bordure de riz, emplissez le puits avec une garniture à la providence, saucez très-légèrement et servez le restant de la sauce à part.

928. — FILETS DE PIGEONS A LA POMPADOUR.

Levez les filets de 8 beaux pigeons auxquels vous laissez les filets mignons ; parez-les et enlevez-leur l'épiderme ; salez-les pour les masquer d'un côté avec une couche de farce à quenelle dont vous saupoudrez la surface avec des truffes noires et hachées ; marquez à mesure ces filets dans un sautoir avec du beurre clarifié ; cuisez-les quelques secondes des deux côtés ; puis égouttez et dressez-les en couronne sur le bord d'une croustade en riz, taillée de forme basse ; glacez-les filets ; emplissez le puits avec des escalopes de foie-gras et champignons en grosses lames, masquez-les avec un peu de velouté et servez une saucière de sauce à part.

929. — FILETS DE PIGEONS A LA DUXELLES.

Parez 16 filets de pigeons, battez-les légèrement, salez-les et faites-les cuire au beurre, dans un sautoir ; aussitôt cuits, égouttez-les pour les faire refroidir, masquez-les des deux côtés avec une couche de duxelles froide, et passez-les à la mie de pain pour les tremper aux œufs battus et les paner ; égalisez bien la surface, et quelques minutes avant de servir, faites-leur prendre couleur dans du beurre clarifié ; égouttez-les ensuite pour les dresser en couronne, emplissez le puits avec un émincé de champignons à la provençale, glacez-les et servez à part une saucière de demi-espagnole.

930. — FILETS DE LEVRAUT A LA MARÉCHALE.

Levez les gros filets de 3 levrauts de moyenne grosseur, s'ils sont gros, 2 suffisent ; divisez-les en deux en les coupant transversalement et un peu en biais, battez-les afin de les amener à l'épaisseur d'un filet de volaille, alors fendez-les sur leur épaisseur sans diviser les chairs et fourrez-les avec un peu de fines herbes cuites, que vous liez avec un peu de farce à quenelle ; accouplez de même les filets mignons en les farcissant de manière à en former des filets semblables à ceux déjà décrits ; trempez-les dans une anglaise pour les paner et les faire griller à feu doux en les arrosant avec du beurre fondu ; quand ils sont cuits, dressez-les en couronne sur un fonds en farce de gibier pochée sur plat ; emplissez le puits avec une purée de marrons ; glacez légèrement et servez à part une saucière d'espagnole réduite au fumet de levraut.

931. — FILETS DE LEVRAUT A LA COLBERT.

Levez les filets de 2 levrauts ; divisez-les en 12 morceaux que vous aplatissez et parez de la forme d'un filet de volaille, mais un peu moins épais ; salez-les et masquez-les d'un côté avec une bonne couche de salpicon aux truffes lié à chaud avec une espagnole ou Villeroi très-réduite ; dressez l'appareil en dôme ; unissez bien la surface avec la lame d'un couteau ; masquez complétement le salpicon avec une couche mince de farce à quenelle et panez deux fois les filets. Quelques minutes avant de servir, plongez-les à friture chaude pour leur faire prendre couleur ; égouttez-les ensuite et dressez-les en couronne sur plat ; emplissez le puits avec une purée de gibier que vous aurez préparée avec les cuisses des levrauts, et masquez légèrement avec une sauce Colbert.

932. — FILETS DE LIÈVRE A LA SAINT-HUBERT.

Levez les filets de 2 lièvres, retirez-leur l'épiderme et divisez-les transversalement et en biais, chacun en trois

parties ; battez-les légèrement et parez-les en leur donnant la forme d'un filet de volaille ; cela fait, piquez-les du gros bout avec du lard fin, et marquez-les dans un sautoir beurré et foncé avec du lard mince ; salez-les légèrement et masquez les parties non piquées avec des bardes de lard ; arrosez-les de beurre et poussez le sautoir à feu vif, arrosez les filets avec un peu de glace étendue au Madère, et finissez de les cuire en les glaçant, égouttez-les alors pour les parer et les dresser en couronne sur une bordure de farce de gibier ; emplissez le puits avec un émincé de champignons à la provençale ; glacez les filets et servez à part une saucière de sauce de gibier liée au sang.

933. — FILETS DE LIÈVRE A LA SICILIENNE.

Parez et cloutez avec du jambon une douzaine de filets de lièvre de la forme d'un gros filet de volaille ; marquez-les dans un sautoir, salez-les légèrement, mouillez-les à hauteur avec moitié vin et moitié fonds de braise, et faites partir le liquide en ébullition afin de le réduire de moitié ; alors retirez le sautoir sur feu modéré, et finissez de cuire tout doucement les filets en les glaçant de belle couleur ; quand ils sont cuits, parez-les pour les dresser en couronne autour d'un petit pain de lièvre poché que vous aurez démoulé sur plat ; alternez chaque filet avec un croûton de pain taillé en cœur et frit au beurre, masquez le tout avec une sauce aigre-douce n° 304.

934. — FILETS DE LIÈVRE AU CHASSEUR.

Levez et parez les gros filets et filets mignons de 2 lièvres, divisez les gros filets en trois parties ; battez-les et parez-les à peu près de la forme d'un filet de volaille ; assemblez les filets mignons pour leur donner la même forme ; quand ils sont parés, marquez-les dans un sautoir mince avec du beurre clarifié ; arrosez-les légèrement d'huile fine ; cinq minutes avant de servir, salez-les et faites-les cuire vivement des deux côtés en les tenant vert-cuits ; aussitôt pochés, égouttez le beurre, laissez les filets dans le sautoir et arrosez-les avec un peu de sauce au chasseur bien chaude, dressez-les ensuite en couronne sur une bordure de farce pochée et démoulée sur plat, emplissez le puits avec une garniture d'olives tournées et blanchies, entourez les filets avec une couronne de petites quenelles ; saucez légèrement et envoyez le restant de la sauce à part.

935. — FILETS DE LAPEREAUX A LA PUREE DE MARRONS. (Dessin n° 55.)

Levez les filets de 7 lapereaux, parez et battez-les très-légèrement, puis marquez-les dans un sautoir en repliant le bout le plus mince ; quelques instants avant de servir, faites-les cuire des deux côtés, pour les égoutter et les dresser en couronne sur plat, en les appuyant sur une purée de marrons ; saucez légèrement les filets avec une espagnole réduite au fumet de gibier, et servez le restant de la sauce à part.

936. — FILETS DE CHEVREUIL, SAUCE ITALIENNE.

Coupez sur le milieu et en longueur une selle de chevreuil de manière à avoir une moitié de selle dans toute son étendue ; parez superficiellement le gros filet et piquez-le avec du lard fin ; placez la selle dans un plafond étroit, arrosez-la avec du beurre et faites-la rôtir au four pendant un quart d'heure en l'arrosant souvent ; aussitôt cuite, détachez le gros filet de l'os et découpez-le transversalement en biais et en 12 ou 15 tranches de la grosseur d'un filet de perdreau à peu près ; dressez-le sur une bordure de pain de gibier chaud et un peu ferme, emplissez le puits avec une garniture composée de macaroni ; saucez légèrement la garniture et les filets avec une sauce napolitaine, et servez le restant de la sauce à part. On peut saucer cette entrée avec toutes les sauces relevées applicables au gibier et changer la garniture.

937. — FILETS DE CHEVREUIL, SAUCE VENAISON.

Prenez 14 filets mignons de chevreuil, parez-les, battez-les légèrement et faites-les macérer 12 heures dans une marinade cuite ; égouttez-les ensuite pour les piquer avec du lard fin et les marquer dans un sautoir beurré ; un quart d'heure avant de servir, faites-les partir vivement pour faire réduire toute leur humidité ; à ce point égouttez toute la graisse et mouillez-les à moitié de hauteur avec un bon fonds de veau que vous faites à peu près réduire à glace, alors retirez le sautoir à la bouche du four et glacez tout doucement les filets en les arrosant au pinceau avec leur fonds ; cela fait, égouttez-les pour les dresser en couronne dans un plat ; mettez entre chaque filet un croûton de pain frit taillé de même forme et glacé ; emplissez le puits avec une garniture de champignons ; entourez la base avec des cornichons tournés en boules et blanchis ; masquez les champignons avec une sauce venaison ; glacez les filets et envoyez le restant de la sauce à part. On peut sauter vivement ces filets au moment avec moitié beurre et moitié huile.

938. — FILETS DE SANGLIER A LA ROMAINE.

Parez 6 ou 7 filets mignons de sanglier, coupez-les transversalement et en biais, battez-les et parez-les en leur

donnant la forme d'un gros filet de volaille, faites-les macérer 24 heures dans une marinade cuite, égouttez-les ensuite pour les marquer dans un sautoir foncé avec lard, jambon et légumes; mouillez-les à hauteur avec moitié bouillon et moitié fonds de marinade; faites partir vivement le fonds en ébullition pour le réduire de moitié, alors retirez le sautoir sur feu modéré pour finir de les cuire tout doucement en les glaçant; quand ils sont cuits à point, parez-les, dressez-les en couronne sur plat, masquez-les avec une sauce romaine n° 304 et alternez-les chacun avec un croûton de pain frit; servez le surplus de la sauce à part.

939. — FILETS DE SAUMON, SAUCE AUX HUITRES.

Levez les chairs d'une petite darne de saumon pour les diviser en filets que vous parez en forme de grosses escalopes, salez et marquez-les dans un sautoir bien beurré, mouillez-les à hauteur avec du vin de Sauterne et de l'eau d'huîtres ainsi que le jus de 2 citrons; faites partir le liquide en ébullition et au premier bouillon retirez le sautoir du feu; égouttez ensuite les filets sur un linge, dressez-les en buisson sur plat et masquez-les avec une sauce aux huîtres. Les filets de truites peuvent être préparés comme les filets de saumon et peuvent être aussi servis avec cette garniture.

940. — FILETS DE SAUMON, SAUCE BORDELAISE.

Cuisez une quinzaine de filets de saumon comme il est dit au n° 939; quand ils sont cuits, égouttez-les et faites-les refroidir sous presse légère, parez les ensuite uniformes; masquez les deux côtés avec une légère couche de farce à quenelle et panez-les aux truffes hachées; marquez-les ensuite dans un sautoir avec du beurre clarifié et chauffez-les tout doucement des deux côtés; égouttez-les ensuite et dressez-les en couronne sur une couche de farce; emplissez le puits avec une garniture de queues d'écrevisses; saucez légèrement le fond du plat avec une sauce à la bordelaise et servez le restant à part.

941. — FILETS DE TRUITES A LA COLBERT.

Levez les filets de 7 à 8 moyennes truites, parez les uniformément, salez-les, farinez-les et trempez-les dans des œufs battus pour les paner; marquez-les ensuite dans un sautoir avec du beurre clarifié et faites-les cuire des deux côtés; quand ils sont de belle couleur, dressez-les en couronne sur plat; emplissez les puits avec une garniture de petites quenelles de poisson au beurre d'écrevisses, que vous masquez légèrement au velouté, saucez très-peu les filets avec une sauce Colbert et servez.

942. — FILETS DE TURBOT A LA DIPLOMATE.

Levez les filets d'un moyen turbot, pour le couper transversalement en tranches un peu en biais; battez légèrement ces tranches; salez-les et rangez-les dans un sautoir bien beurré; mouillez-les à hauteur avec du vin blanc et faites-les cuire vivement en les retournant; quand les filets sont cuits égouttez-les sur un linge et dressez-les en buisson en les entremêlant avec des truffes en lames et les sauçant légèrement avec un peu de sauce à la diplomate finie au moment; emplissez les interstices et entourez les filets avec une garniture d'huîtres; masquez entièrement l'entrée et servez aussitôt.

943. — FILETS DE BARBUE A LA NORMANDE.

Levez les filets d'une barbue, coupez-les transversalement en tranches que vous cuisez comme il est dit à l'égard des filets de turbot; égouttez-les ensuite et dressez-les sur plat en buisson; entourez-les avec une petite couronne de quenelles de poisson; saucez et servez à part une saucière de sauce normande, avec des huîtres et queues de crevettes dedans.

944. — FILETS DE SOLES A LA MOGADOR.

Levez les filets de 4 belles soles; parez-les et battez-les légèrement; puis masquez-les d'un côté avec une couche de farce à quenelle au beurre d'écrevisses, pour les doubler en les glissant sur eux-mêmes, de manière à ce que la farce se trouve maintenue intérieurement; alors, marquez-les dans un sautoir avec du beurre et le jus de 2 citrons, salez-les légèrement et faites-les pocher des deux côtés; quand ils sont cuits, égouttez-les pour les faire refroidir sous presse légère; parez-les ensuite, puis trempez-les dans une anglaise pour les paner et les faire griller de belle couleur; dressez-les ensuite en couronne, emplissez le puits avec une garniture de petites quenelles par moitié blanchies et au beurre d'écrevisses; masquez les quenelles avec un velouté réduit et fini avec un beurre de piment, et servez le restant de la sauce dans une saucière en lui additionnant quelques cuillerées de queues d'écrevisses ou crevettes.

945. — FILETS DE SOLES AUX TRUFFES.

Levez les filets de 4 belles soles, doublez-les, battez-les légèrement et parez-les en forme de filets de volaille, salez-les et marquez-les dans un sautoir avec beurre et 2 verres de vin blanc, poussez-les à feu vif, et quand ils sont

cuits, égouttez-les ; dressez-les en couronne et emplissez le puits avec une garniture de truffes coupées en grosses lames cuites et tenues au chaud dans un velouté réduit dont vous arrosez l'entrée, et servez le restant dans une saucière. Les filets de soles ainsi cuits peuvent être servis avec toute autre garniture et sauce.

946. — FILETS DE SOLES A LA PÉRIGORD.

Parez et cuisez 16 filets de soles comme il est dit dans l'article qui précède; quand ils sont cuits, laissez-les refroidir sous presse légère, puis masquez-les complétement avec de la farce à quenelle à laquelle vous aurez mélangé des truffes crues hachées; roulez-les dans de la mie de pain pour les passer ensuite aux œufs et les paner une deuxième fois, plongez-les à la friture chaude pour leur faire prendre couleur; égouttez-les et dressez-les en couronne, emplissez le puits avec une garniture de laitances de maquereaux ou de carpes; masquez-les avec du velouté réduit à l'essence de poisson et auquel vous mêlez un salpicon de truffes cuites ; servez le restant dans une saucière.

947. — FILETS DE SOLES A LA MARÉCHALE.

Levez les filets de 4 soles, battez-les légèrement, salez-les, doublez-les pour les cuire au beurre et jus de citron; quand ils sont cuits, égouttez-les et laissez-les refroidir; quand ils sont froids, fourrez-les entre les deux bandes avec des fines herbes cuites liées avec un peu de farce crue; trempez-les dans une anglaise pour les paner et les faire griller en les arrosant avec du beurre; quand ils sont cuits, dressez-les en couronne, et emplissez le puits avec une garniture de petits champignons; saucez avec un peu de velouté réduit à l'essence de champignons ; servez le restant de la sauce à part.

948. — FILETS DE SOLES A LA GENOISE.

Levez les filets de 4 soles, parez-les et marquez-les dans un sautoir avec du beurre, le jus d'un citron et demi-verre de vin; faites-les cuire vivement et laissez-les refroidir sous presse légère ; quand ils sont froids, parez-les de nouveau en forme de carré long, puis montez-les debout contre les parois intérieures d'un moule uni et à cylindre par le même procédé des charlottes, emplissez ensuite le vide du moule avec un rizot fini au beurre d'écrevisses et quelques cuillerées de truffes blanches du Piémont crues et coupées en tout petits dés; alors couvrez l'orifice du moule avec un rond de papier beurré, placez le moule dans une casserole avec de l'eau jusqu'à moitié de hauteur et tenez-le au chaud pendant 10 minutes; au moment de servir, démoulez l'entrée sur plat, dressez sur le fond un émincé de truffes blanches, emplissez le puits avec une garniture d'huîtres et masquez le tout avec une sauce normande.

949. — FILETS DE SOLES A L'AMIRALE.

Levez les filets de 4 soles, battez-les légèrement et parez-les de même longueur en supprimant les parties minces; arrondissez les extrémités, salez et marquez-les dans un sautoir avec beurre et un demi-verre de vin blanc, 3 cuillerées de glace et un jus de citron; quelques minutes avant de servir, faites cuire vivement les filets des deux côtés pour les égoutter et les dresser debout, appuyés contre un pain de farce en pyramide au-dessus de laquelle vous piquez un hâtelet garni avec une truffe et une écrevisse; saucez les filets avec une sauce normande, entourez-les à la base avec une couronne de belles queues d'écrevisses que vous rangez symétriquement sur un cordon de farce poussé au cornet et servez à part une saucière de sauce normande à laquelle vous mêlez quelques truffes émincées.

950. — FILETS DE SOLES A LA PRINTANIÈRE.

Levez les filets de 4 moyennes soles, salez-les, masquez-les d'un côté avec une petite couche de farce et doublez-les, marquez-les ensuite dans un sautoir avec du beurre et quelques cuillerées de vin blanc et cuisez-les tout doucement des deux côtés; puis égouttez-les et dressez-les en couronne sur une bordure de farce, emplissez le puits, et masquez le tout avec une sauce printanière.

951. — FILETS DE SOLES A LA VÉNITIENNE.

Parez et cuisez, comme il est dit dans l'article qui précède, une quinzaine de filets de soles ; quand ils sont cuits, dressez-les en couronne sur une couche de farce, masquez-les entièrement avec une sauce vénitienne finie avec une pointe de cayenne, un morceau de beurre et un peu de glace; puis placez entre chaque filet une large lame de truffes bien noires; emplissez le puits avec une belle garniture de queues de crevettes épluchées et chauffées au dernier moment avec du beurre et finies avec un peu de glace; servez à part le restant de la sauce.

952. — FILETS DE TRUITES A LA VALAISIENNE.

Habillez une quinzaine de petites truites dont vous levez les filets pour les parer, mais sans retirer les peaux;

salez-les, farinez-les, trempez-les dans des œufs battus pour les paner et les faire frire ; quand ils sont de belle couleur, égouttez-les et dressez-les sur plat.

Mettez dans une petite casserole 300 gr. de beurre avec un peu de sel, poivre, muscade et persil haché, tournez cet appareil sur feu jusqu'à ce que le beurre soit fondu, mêlez-lui alors, hors du feu, 4 cuillerées de glace fondue, une cuillerée de moutarde et un filet de vinaigre, liez la sauce en le travaillant et versez-la sur les filets.

953. — FILETS DE MERLANS A LA D'ORLEANS.

Parez une quinzaine de filets de merlans en forme de demi-cœur, salez-les et marquez-les dans un sautoir avec du beurre et quelques cuillerées de vin blanc et cuisez-les des deux côtés ; cela fait, dressez les filets en couronne sur une bordure de farce, emplissez le puits avec une garniture composée avec petites têtes de champignons, queues d'écrevisses et petites quenelles, que vous masquez ainsi que les filets avec du velouté fini avec du beurre d'écrevisses; alternez ces derniers avec une large lame de truffe noire ; servez le restant de la sauce à part.

954. — FILETS DE ROUGETS A LA RÉGENCE.

Parez une quinzaine de filets de rougets de forme égale et sans retirer les peaux, salez et marquez-les dans un sautoir avec huile et jus de citron; cuisez-les vivement des deux côtés et dressez-les ensuite en couronne, le côté rouge en dessus; masquez-les avec une sauce Régence à laquelle vous aurez incorporé les foies des rougets cuits à l'huile et passés au tamis; dressez les truffes dans le puits et servez le restant de la sauce dans une saucière.

955. — FILETS DE ROUGETS A LA COLBERT.

Parez une quinzaine de filets de rougets, salez-les et farinez-les pour les faire frire à l'huile dans un sautoir, égouttez-les ensuite sur un linge et dressez-les en couronne sur plat; emplissez le puits avec une garniture de petites quenelles et masquez les filets avec une sauce Colbert.

956. — FILETS DE ROUGETS A LA PRINTANIÈRE.

Parez une quinzaine de filets de rougets de forme égale et sans retirer les peaux, salez et masquez-les avec une sauce Villeroi aux fines herbes, parez-les deux fois et faites-les frire de belle couleur à friture bien chaude, égouttez et dressez-les en couronne sur plat; emplissez le puits avec une garniture de petits pois à l'anglaise liés avec une cuillerée de velouté, saucez aussi très-légèrement le fond du plat, glacez les filets avec du beurre d'écrevisses, mêlé avec un peu de glace et servez à part une saucière de sauce printanière.

957. — FILETS DE MAQUEREAUX A LA CRÈME D'ANCHOIS.

Levez les filets de 3 maquereaux que vous divisez chacun en deux parties, parez-les uniformément sans retirer les peaux; salez-les et marquez-les dans un sautoir avec beurre et jus de citron, les peaux en dessus ; faites-les partir sur feu vif et poussez-les au four pour finir de les cuire en les arrosant et sans les retourner ; quand ils sont cuits, dressez-les en couronne sur plat, garnissez le puits avec une queue de homard escalopée ainsi que les laitances de maquereaux que vous aurez blanchies ; saucez le ragoût et les filets avec une sauce béchamel réduite et finie avec un morceau de beurre d'anchois et un morceau de beurre d'écrevisses ; envoyez le restant de la sauce à part.

958. — FILETS DE VIVES A LA MARINIÈRE.

Levez les filets de 7 à 8 vives dont vous retirez les peaux, parez et battez-les légèrement, masquez-les avec une petite couche de farce, puis ployez-les en ramenant les deux bouts l'un sur l'autre, salez-les et marquez-les dans un sautoir avec du beurre, le jus d'un citron et quelques cuillerées de vin blanc ; cuisez-les des deux côtés et faites-les refroidir sous presse légère ; parez ensuite les filets d'une égale forme et rangez-les dans un sautoir ; masquez-les avec un peu de sauce bordelaise et chauffez-les tout doucement ; dressez-les ensuite en couronne sur plat ou sur bordure, emplissez le puits avec une garniture de moules, parées, saucées modérément ainsi que les filets ; entourez ceux-ci avec des croûtons taillés en forme de grosse olive et frits de belle couleur ; envoyez le restant de la sauce à part ; si les vives sont grosses, on coupe chaque filet en deux pour les parer et les cuire au moment de servir ; il est alors inutile de les fariner.

959. — FILETS DE CABILLAUD A LA MAITRE-D'HOTEL.

Levez les filets d'un cabillaud et faites-les macérer une heure dans une poignée de sel et un demi-verre d'eau froide, égouttez-les ensuite pour les distribuer transversalement en filets que vous parez et marquez dans un sautoir avec beurre et quelques cuillerées de vin blanc ; faites-les partir sur le feu pour les cuire des deux côtés, quand ils sont cuits, égouttez-les, dressez-les en buisson sur plat, entourez-les avec une couronne de petites pommes de terre nouvelles et masquez-les avec une sauce à la maître-d'hôtel.

960. — FILETS DE THON A LA PROVENÇALE.

Coupez sur l'épaisseur d'un petit tronçon de thon, 15 à 18 tranches minces que vous parez de forme ovale, faites-les dégorger dans l'eau fraîche pendant une demi-heure, égouttez-les ensuite et mettez-les à même dans une marinade crue avec huile, oignons émincés et feuilles de persil; une heure après, rangez-les sur un gril et faites-les griller à feu vif des deux côtés, en les arrosant à l'huile; quand ils sont cuits, dressez-les en buisson sur plat et entourez-les avec une garniture de quartiers d'artichauts bien tendres et cuits à la lyonnaise, masquez-les avec une sauce maître-d'hôtel, envoyez à part une sauce tomate peu liée, mais bien corsée.

961. — FILETS DE BROCHET A LA CHARLES-QUINT. (Dessin nº 87.)

Levez les filets de 5 moyens brochets auxquels vous retirez les peaux, battez-les légèrement et coupez-les en travers; parez-les en forme de demi-cœur et salez-les : 18 filets suffisent; placez les 6 plus gros dans un sautoir beurré, farinez-en 6 autres et trempez-les dans des œufs battus et panez-les à la mie de pain blanche ; masquez les autres avec une légère couche de farce et panez-les avec des truffes noires hachées; marquez séparément les filets dans deux sautoirs différents avec du beurre clarifié.

Avec le restant des filets et les parures marquez une farce à quenelle un peu ferme avec laquelle vous moulez sur le tour fariné 12 petits boudins de la grosseur d'un filet mignon de volaille un peu plus court et plat; marquez-les dans un sautoir avec du beurre pour les faire pocher au moment.

Collez sur un plat d'entrée une croustade en pain taillée dans le style que représente le dessin et déjà frite sur le centre de celle-ci; fixez un petit montant aussi en pain frit et de forme conique, masquez-le avec de la farce ainsi que le dessus de la croustade, et placez le plat à l'étuve chaude quelques instants avant de servir; faites pocher les boudins et les filets en ayant soin qu'ils ne se déforment pas; dès qu'ils sont à point, égouttez-les et dressez-les en couronne sur la croustade en plaçant tout autour un filet pané, une truffe et un blanc, afin de varier les nuances; saucez la moitié des boudins avec une sauce printanière et l'autre moitié avec du velouté au beurre d'écrevisses, et dressez-les debout contre les supports du milieu en alternant aussi les nuances; piquez sur le centre un petit hâtelet garni avec une écrevisse et une truffe ronde; saucez légèrement au pinceau avec de l'allemande les filets blancs, glacez les filets panés et envoyez à part une sauce normande.

962. — FILETS DE BROCHET A LA VARSOVIENNE.

Parez 16 filets de brochets de forme ovale, battez-les légèrement, et faites-les macérer une demi-heure avec une poignée de sel et un demi-verre d'eau froide.

Taillez en julienne un peu épaisse 2 carottes, deux racines de persil, la queue d'une racine de céleri et un oignon; passez ces légumes au beurre, puis mouillez-les juste à couvert avec du bouillon que vous faites tomber à glace; quand les légumes sont cuits, mouillez-les avec 3 décil. de bon velouté.

Un quart d'heure avant de servir, rangez les filets de brochet dans un sautoir beurré, mouillez-les avec un verre de vin blanc, ajoutez un bouquet de persil, et cuisez-les à point; dressez-les ensuite en couronne sur un fond de pâte cuite, puis versez les légumes dans le sautoir pour les mêler avec la cuisson des filets; additionnez 4 cuillerées de nouilles coupées comme les légumes et blanchies, donnez quelques bouillons, puis retirez le sautoir du feu pour lier la sauce avec quelques jaunes d'œuf, finissez-la avec un morceau de beurre, et dressez le tout dans le puits de l'entrée; saucez légèrement les filets avec un peu d'allemande, et envoyez le restant dans une saucière.

963. — FILETS DE BROCHET A LA BOURGUIGNONNE.

Parez 16 filets de brochet de forme ovale, salez-les et marquez-les dans un sautoir avec du beurre et demi-verre de vin blanc; cuisez-les vivement des deux côtés, puis dressez-les en couronne sur une couche de farce; emplissez le puits avec une garniture composée de laitances de carpe, petites têtes de champignons et queues d'écrevisses; masquez les garnitures et les filets avec une sauce matelote, et servez le restant dans une saucière.

964. — FILETS DE TANCHES A L'ANGLAISE.

Levez les filets de 8 moyennes tanches, auxquelles vous retirez la peau, et parez-les de forme oblongue; salez-les, farinez-les et trempez-les dans une anglaise pour les paner et les faire griller à feu modéré en les arrosant avec du beurre fondu ; quand ils sont cuits, dressez-les en couronne sur plat, emplissez le puits avec une garniture de pommes de terre tournées en olives, et cuites au moment à l'anglaise; masquez les pommes de terre avec une sauce maître-d'hôtel, et servez le restant dans une saucière.

965. — FILETS DE CONGRE A LA SAINTE-MENEHOULD.

Coupez sur un tronçon de congre une quinzaine de tranches que vous parez en filets de forme oblongue, faites-les revenir au beurre des deux côtés, et laissez-les refroidir sous presse légère; masquez-les ensuite sur les deux faces avec une couche de farce à quenelle à laquelle vous mêlez la moitié de son volume de fines herbes cuites; panez ces filets dans de la panure blanche, puis trempez-les dans des œufs battus, et panez-les de nouveau; un quart d'heure avant de servir, faites-les frire de belle couleur dans du beurre clarifié, égouttez-les ensuite, et dressez-les en couronne sur plat; emplissez le puits avec une garniture de champignons émincés; servez à part un velouté réduit à l'essence de poisson et fini avec un beurre de cayenne.

966. — FILETS DE CARPES A LA RÉGENCE.

Levez les filets de 2 ou 3 moyennes carpes que vous coupez transversalement et un peu en biais sur les parties les plus larges, et parez ces tranches de forme ovale; salez-les, et marquez-les dans un sautoir avec beurre et vin blanc pour les cuire à point; quand ces filets sont cuits, faites-les refroidir dans l'eau sous presse légère; alors parez-les régulièrement, et masquez-les d'un côté avec une couche de farce à quenelle sur laquelle vous fixez une belle tranche de truffe noire; rangez-les à mesure dans un sautoir avec le fonds de leur cuisson réduit en demi-glace, et chauffez-les à la bouche du four en les arrosant; dressez-les ensuite en couronne sur plat d'entrée, et emplissez le puits avec un ragoût de laitances de carpes, masquez légèrement la garniture avec une sauce Régence, et servez le restant à part. On peut aussi servir ces filets panés et frits.

967. — TIMBALE DE SOLES A L'AMBASSADRICE. (Dessin n° 83.)

Préparez une farce à quenelle de poisson dont une partie sera finie avec du beurre d'écrevisses. Étalez celle-ci sur du papier beurré en couche mince, faites-la pocher à l'eau bouillante, laissez-la refroidir pour la parer bien unie; coupez d'abord une bande de 2 centim. de large et distribuez le restant en triangles allongés à peu près aussi longs que la hauteur du moule à timbale que vous aurez choisi; beurrez ce moule, incrustez-le sur glace et appliquez sur le fond une petite bande de farce au beurre d'écrevisses, debout et appuyée contre les parois; appliquez ensuite aussi contre les parois intérieures les triangles allongés en les rangeant à une égale distance et dans un ordre symétrique. Cela fait, masquez le décor ainsi que les parois du moule avec une partie de la farce crue qui doit être bien blanche et distribuée en couches égales, unissez la farce et emplissez le vide avec un ragoût composé de filets de soles, champignons et queues d'écrevisses, légèrement lié avec un velouté bien réduit; le ragoût doit être froid. Couvrez l'orifice du moule avec le restant de la farce et celle-ci avec un rond de papier beurré; placez le moule dans une casserole avec de l'eau bouillante jusqu'à moitié de hauteur et faites pocher la farce au bain-marie sans ébullition pendant une heure. Démoulez ensuite la timbale sur un fond en pâte décoré d'avance et disposé sur plat, dressez sur le haut de la timbale une chaîne de petites truffes rondes et sur le centre un petit bouquet de queues d'écrevisses, saucez légèrement la timbale au pinceau avec un peu de velouté et servez à part une saucière de sauce diplomate.

968. — GRATIN DE BÉCASSINES A LA FINANCIÈRE.

Désossez une douzaine de bécassines, emplissez-les avec une farce à gratin de gibier à laquelle vous aurez incorporé des truffes crues coupées en dés, reformez les bécassines en reployant la peau du dessous, et entourez chacune d'elles avec une bande de papier beurré pour les maintenir à la cuisson sans que la peau se retire; rangez-les ensuite les unes à côté des autres dans un sautoir foncé avec du lard, salez-les superficiellement, ajoutez une feuille de laurier, un peu de thym et quelques petits dés de jambon cru; recouvrez chaque bécassine avec une petite barde mince de lard, arrosez-les de beurre, et couvrez-les avec un rond de papier beurré, poussez-le sautoir au four modéré; 12 minutes suffisent pour leur cuisson; alors égouttez-les pour les déballer et les glacer.

Faites pocher une bordure de farce ferme et démoulez-la sur plat d'entrée; enlevez, avec l'aide d'une cuiller, sur ses contours, 12 niches pouvant chacune recevoir une bécassine que vous dressez debout dans les cavités de la farce; saucez légèrement avec de la sauce financière, placez sur le centre une belle truffe entière, et servez le restant de la sauce à part. On peut préparer ainsi un gratin de grives ou de cailles.

969. — GRATIN DE GRIVES A LA PÉRIGORD.

Découpez 14 grives, emplissez-les avec un peu de farce à gratin, en mettant dans chacune d'elles une petite truffe crue épluchée, croisez la peau en dessous, salez-les très-légèrement, et dressez-les en couronne dans un moule à savarin haut de bord que vous aurez foncé de lard mince; finissez d'emplir le moule avec un gratin de gibier ou de godiveau aux truffes que vous recouvrez avec une abaisse en pâte à dresser, s'adaptant juste au diamètre du moule; cela

fait, poussez l'entrée au four, et laissez cuire pendant trois quarts d'heure ; aussitôt les grives cuites, égouttez la graisse en renversant le moule sur un couvercle, et glissez le gratin sur le plat; saucez légèrement les grives avec un peu d'espagnole bien réduite, et tenez le plat à la bouche du four pendant quelques minutes ; emplissez le puits avec une garniture de truffes, et servez à part une sauce à la Périgueux réduite au fumet de gibier. On peut préparer ainsi les gratins de cailles, de bécasses et de mauviettes.

970. — GRATIN DE LEVRAUT AUX FINES HERBES.

Hachez un petit oignon ou 2 échalotes, que vous faites revenir légèrement avec beurre et lard râpé, une cuillerée d'huile, quelques champignons hachés et quelques truffes, jusqu'à ce que l'humidité soit évaporée; alors additionnez les gros filets de 2 levrauts parés et coupés en morceaux; ajoutez un peu de sel, poivre et épices; faites-les revenir 2 minutes à feu vif, mêlez-leur 2 cuillerées de glace, et retirez-les hors du feu. Avec les chairs des cuisses de levraut vous aurez préparé une farce à godiveau bien assaisonnée avec laquelle vous foncez un moule à dôme beurré, en lui donnant 3 centim. d'épaisseur; placez au centre les filets de levraut, ainsi que les fines herbes et quelques truffes coupées en deux; recouvrez le tout avec un papier beurré sur lequel vous aurez étendu une épaisse couche de farce; placez le moule dans une casserole ou un plafond avec de l'eau jusqu'au tiers de sa hauteur, et poussez-le au four en tenant le moule couvert; une heure après, égouttez la graisse et démoulez l'entrée sur plat; saucez-la avec une sauce au fumet de levraut et dressez à la base une couronne de têtes de champignons; servez le restant de la sauce à part.

971. — GRATIN DE PALAIS DE BOEUF A LA TOULOUSE.

Blanchissez et cuisez dans un fonds de mirepoix 6 palais de bœuf; quand ils sont cuits, coupez-les en deux sur leur longeur, parez les morceaux carrément et masquez chaque bande avec une couche de farce aux fines herbes pour les rouler sur elles-mêmes en forme de paupiettes, que vous dressez debout dans un moule uni à bordure de dimension juste; finissez d'emplir le moule avec de la farce de godiveau aux fines herbes; couvrez avec un papier beurré, poussez le moule au four dans un sautoir avec un peu d'eau et faites pocher la farce, alors égouttez bien la graisse, démoulez sur plat et emplissez le puits avec une garniture à la Toulouse, saucez légèrement et placez dessus une couronne en beaux champignons tournés; envoyez le restant de la sauce à part.

972. — GRATIN DE HOMARD A LA DIPLOMATE.

Épluchez les queues et les pattes de 3 ou 4 homards cuits, coupez les queues en tranches aussi larges que possible, et rangez-les dans un sautoir pour les tenir à couvert; coupez en petits dés les chairs des pattes ainsi que quelques truffes et champignons; saucez ce ragoût avec un peu d'allemande réduite, dressez-le en dôme sur une croûte à flan disposée sur plat et dressez dessus les escalopes en couronnes superposées, en plaçant une lame de truffes entre chaque escalope; masquez le tout avec de la sauce diplomate à laquelle vous aurez mélangé à chaud un blanc d'œuf fouetté; glacez à la salamandre et entourez la base du gratin avec une couronne de moules à la Villeroi; servez de la sauce diplomate dans une saucière.

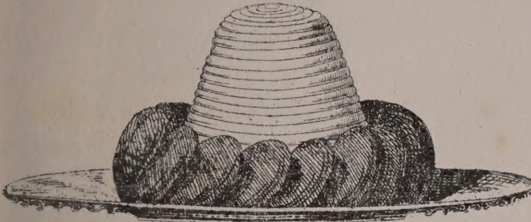
973. — TURBAN DE FILETS DE VEAU AUX CHAMPIGNONS.

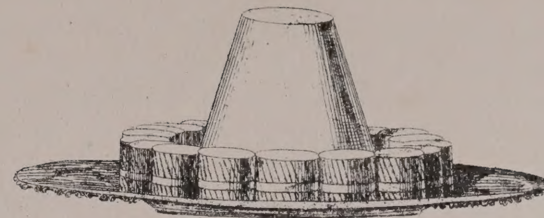
Parez 4 filets mignons de veau, coupez-les en biais, afin d'en obtenir 12 parties que vous battez et parez en forme de filets de volaille, mais plus forts que ceux-ci; piquez la moitié de ces filets avec du lard fin, salez-les modérément et tenez-les de côté.

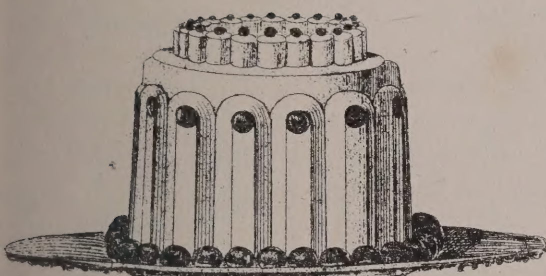
Préparez une farce à quenelle un peu ferme à laquelle vous mêlez quelques foies de volaille sautés aux fines herbes et passés au tamis; emplissez un moule à bordure haut de forme avec une partie de cette farce et faites-les pocher au bain-marie; préparez une abaisse en pâte à dresser ayant 22 centim. de diamètre, placez-le sur un plafond beurré, renversez la bordure dessus, recouvrez-la aussitôt avec une épaisse couche de farce que vous lissez avec la lame d'un couteau trempée dans du blanc d'œuf; sur cette farce, rangez les filets à cheval en les alternant et en faisant rentrer les bouts en dedans; la farce doit se trouver alors entièrement couverte par les filets; arrosez-les avec du beurre

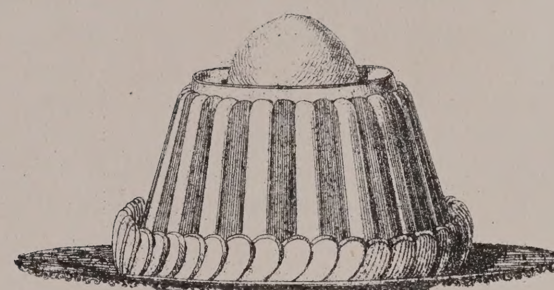
SOMMAIRE DE LA PLANCHE DIXIÈME.

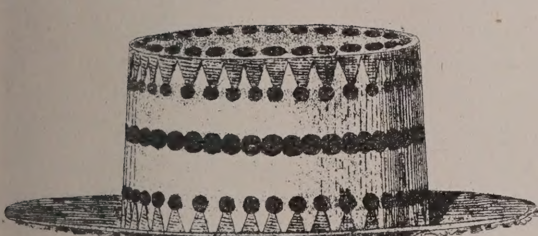
N° 60. — Timbale de macaroni à la Chevreuse, p. 196.
N° 62. — Casserole au riz à la Bassano, page 207.
N° 64. — Timbale de volaille à la Parisienne, page 195.
N° 66. — Chartreuse de perdreaux, page 199.
N° 61. — Pet. timbales de macaroni à la Palhen, p. 199.
N° 63. — Casserole au riz à la Jussienne, page 206.
N° 65. — Timbale d'écrevisses à la Maréchale, p. 195.
N° 67. — Timbale de ravioles à la Parmesan, page 197.

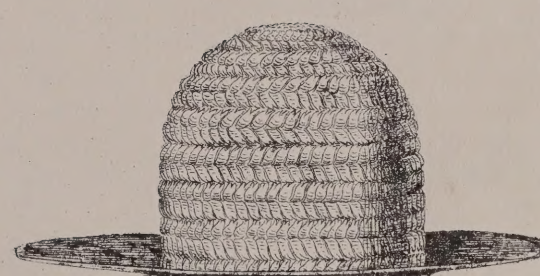
60


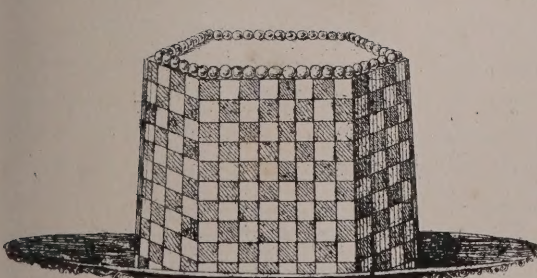

61

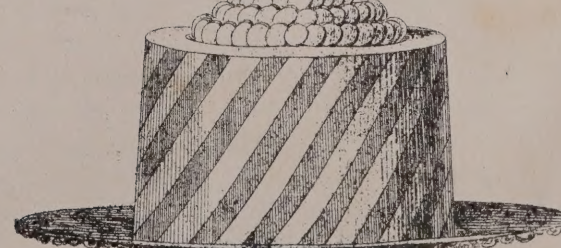
62



63

64



65

66



67

fondu; masquez-les avec des bardes de lard minces et entourez-les avec une bande de papier beurré que vous soudez avec de la dorure, placez dans le puits un coupe-pâte de son calibre ou un tampon de pain enveloppé de lard; poussez le plafond au four chaud pour l'y laisser trois quarts d'heure; quelques minutes avant de servir, retirez le lard et le papier, rognez l'abaisse de pâte à niveau du turban, enlevez le tampon, épongez bien la graisse et glissez l'entrée sur plat; emplissez le puits avec une garniture de champignons au velouté, glacez les filets, saucez légèrement le fond du plat et servez à part une saucière de velouté. On peut préparer d'après cette méthode des turbans de filets de mouton et de chevreuil.

974. — TURBAN DE FILETS DE POULETS A LA ROUGEMONT. (Dessin n° 71.)

Parez 14 filets de poulets, battez-les légèrement avec le manche du couteau humide et bigarrez-en la moitié avec des demi-ronds de truffes et l'autre moitié avec des demi-ronds de langue écarlate.

Emplissez un moule à dôme beurré avec de la farce à quenelle au centre duquel vous aurez disposé un tube à colonne pour former cylindre, faites pocher la farce au bain-marie, et aussitôt qu'elle est refroidie, démoulez-le sur une abaisse en pâte à dresser cuite d'avance et placée sur une plaque; retirez le tube à colonne, agrandissez légèrement le cylindre, puis masquez toute la surface de la farce pochée avec une couche de farce à quenelle crue; dressez les filets debout et appuyés contre cette farce en les alternant et faisant rentrer le bout mince dans le puits; salez, beurrez et recouvrez les filets avec des bandes minces de papier beurré, réunies ensemble avec de la dorure; alors poussez la plaque au four pour l'y laisser pendant 20 minutes; sortez-la ensuite pour délier les filets, parez l'abaisse de pâte et glissez le turban sur une croustade au riz taillée de forme basse dans le style que représente le dessin et fixée sur plat; piquez sur le sommet une petite coupe en fer-blanc masquée de pâte et appuyée sur un croûton frit entrant juste dans le puits de l'entrée, ou simplement un hâtelet garni; masquez les filets avec un peu de sauce suprême et envoyez le reste dans une saucière avec quelques truffes émincées dedans.

975. — TURBAN DE FILETS DE LIÈVRE A LA PÉRIGUEUX. (Dessin n° 73.)

Levez les filets de 3 lièvres, coupez chaque filet en deux, un peu en biais, battez-les et parez-les en forme de carrés longs, et piquez-les en osier, c'est-à-dire en traversant les chairs avec la lardoire de manière à former du côté opposé une tresse régulière; car, contrairement à la règle, c'est le dessous du piquage qui doit être apparent.

Avec les fuseaux et les cuisses de lièvre, préparez une farce à quenelle, à laquelle vous mêlez un salpicon de truffes; avec cette farce, emplissez un moule à bordure forme savarin, que vous faites pocher au bain-marie. Quand elle est pochée et refroidie, renversez-la sur une abaisse de pâte à dresser; masquez-la entièrement avec une couche de farce crue, sur laquelle vous dressez les filets les uns à côté des autres; masquez-les avec des bardes de lard, puis avec du papier beurré; cuisez le turban à four modéré pendant une demi-heure et sortez-le du four pour le démouler et le glacer; épongez bien la graisse, parez l'abaisse de pâte cuite, dont les contours sont décorés; emplissez le puits avec une garniture de champignons, et sur celle-ci démoulez un petit pain en farce pochée dans un petit moule à dôme, décoré avec les filets mignons de lièvre bigarrés; ornez le sommet de ce pain avec 2 filets mignons pochés en anneaux et dentelés aux truffes; glacez bien le tout, saucez légèrement le fond du plat et envoyez à part une sauce Périgueux réduite au fumet de levraut.

976. — TURBAN DE FILETS DE LAPEREAUX A LA DIANE.

Levez les filets de 4 lapereaux, coupez-les transversalement en 2 sur leur épaisseur, battez-les légèrement et parez-les en filets longs; masquez-les d'un côté avec une légère couche de farce et panez-les aux truffes hachées; appliquez-les du côté pané contre les parois intérieures d'un moule à cylindre uni et à fond bombé; emplissez le vide avec une farce à quenelle préparée avec les cuisses de lapereaux; couvrez avec des bardes de lard, placez le moule sur un petit plafond et poussez-le à la bouche du four vif pour cuire les filets pendant 30 minutes. Au moment de servir, démoulez le turban sur plat, garnissez le puits avec une garniture d'olives; saucez avec une sauce au Madère, dont vous servez le restant à part.

977. — TURBAN DE FILETS DE MERLANS A LA PARISIENNE. (Dessin n° 46.)

Levez les filets de 6 petits merlans et d'autant de rougets, en leur laissant la peau; parez-les tous en les tenant un peu plus grands que ceux de rougets, salez-les et tenez-les de côté.

Emplissez un moule à savarin avec de la farce à quenelle de poisson au beurre d'écrevisses, et faites-la pocher au bain-marie; quand elle est refroidie, renversez-la sur un fond en pâte à dresser disposé sur plaque; masquez la bordure avec une couche de farce crue, en l'élevant un peu, et appliquez les filets de merlans dessus, les uns à côté des autres. Cela fait, poussez un cordon de farce à quenelle sur la jointure de chaque filet; appliquez sur cette farce un filet de rouget avec les parties rouges en dessus, couvrez l'entrée avec des bardes minces de lard que vous entourez avec

des bandes de papier beurré; placez un tampon de pain dans le puits et poussez la plaque au four modéré pour cuire l turban pendant une demi-heure; retirez ensuite la plaque du four, démoulez le turban, épongez le beurre, rogne l'abaisse à niveau et glissez-la sur plat; emplissez le puits avec une garniture de queues de crevettes que vous monte en dôme, masquez légèrement les filets blancs avec du velouté réduit, glacez les filets de rougets avec du beurr d'écrevisses; saucez légèrement le fond du plat avec une sauce normande, et servez le restant de la sauce avec u émincé de champignons dedans.

978. — TURBAN DE FILETS DE SOLES AUX HUITRES.

Levez 16 filets de soles, battez-les légèrement pour les masquer d'un côté avec de la farce à quenelle de merlan e les doubler en les pliant de manière que la farce se trouve enfermée à l'intérieur; salez-les et masquez-les encore su une surface pour les ranger à mesure en couronne dans un moule à savarin bien beurré. Cela fait, finissez d'emplir l moule avec de la même farce; couvrez d'un papier beurré et faites cuire doucement au four pendant une heure à pe près. Quand les filets sont bien atteints, démoulez l'entrée sur plat, égouttez le beurre et garnissez le puits avec un belle garniture d'huîtres pochées au moment, et masquez le tout avec une bonne sauce normande. On confectionne d même des turbans de filets de saumons et autres poissons sans arêtes; les garnitures doivent être simples, mai caractérisées; les sauces de haut goût.

979. — QUENELLES A L'ESSENCE DE VOLAILLE.

Levez les filets de 3 ou 4 poulets, avec lesquels vous préparez une farce à quenelle et dont vous essayez la consistance.

Avec les cuisses et les carcasses de ces volailles, marquez une sauce suprême d'après la prescription décrite au n° 259; avec la farce, moulez 18 quenelles en procédant ainsi : beurrez le fond d'un grand sautoir, prenez une petite casserole d'eau bien chaude, dans laquelle vous placez une cuiller à dresser de moyenne grosseur; prenez une autre cuiller semblable à la première, emplissez-la avec de la farce préparée en la prenant avec la main gauche, et, avec la lame d'un petit couteau humide, lissez attentivement le dessus de cette farce dans les limites de la cuiller et en la faisant légèrement bomber, de manière à lui donner une jolie forme. La quenelle ainsi moulée, vous l'enlevez tou entière, et sans la déformer, avec la cuiller chaude, et la couchez immédiatement dans le sautoir en la faisant glisser de la cuiller; opérez ainsi à l'égard des autres quenelles, que vous rangez les unes à côté des autres. Maintenant pochez ces quenelles en les couvrant avec de l'eau bouillante et salée, placez le sautoir sur feu, et, au premier bouillon, retirez-le, couvrez-le et tenez-le ainsi 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient raffermies et atteintes à point à l'intérieur, tout en restant moelleuses et délicates; alors égouttez-les sur une serviette, dressez-les dans une casserole d'argent, mouillez-les avec une essence claire de volaille légèrement liée avec de l'arow-root, et vrseez à part la sauce suprême préparée. Ces quenelles peuvent être dressées en couronne sur plat et seivies avec des pointes d'asperges, des petits pois, des truffes et toute autre garniture.

980. — QUENELLES DE VOLAILLE A LA ROYALE.

Moulez et pochez une quinzaine de quenelles, comme il est dit dans l'article qui précède, égouttez-les ensuite sur un linge et dressez-les en couronne sur une couche de farce de forme concave, pochée sur plat; emplissez le puits avec une garniture de crêtes de rognons de volaille, masquez-les légèrement avec une sauce royale et servez le restant de la sauce à part.

981. — QUENELLES DE VOLAILLE FOURREES A LA PÉRIGORD.

Préparez une petite montglas de truffes, telle qu'elle est décrite au n° 251; quand elle est froide, divisez-la en petites parties que vous roulez en forme d'olive.

Préparez 7 à 800 gr. de farce à quenelle de volaille; quand elle est passée, finissez-la en la travaillant dans une terrine et en lui incorporant 2 cuillerées à bouche de bon velouté froid; alors essayez la consistance en en pochant une petite partie à l'eau bouillante; si elle est à point, emplissez une petite cuiller à dresser avec la farce préparée, faites un creux au centre de cette farce et dans ce creux placez une partie de la montglas roulée en forme d'olive, que vous recouvrez aussitôt avec la farce et lissez la surface avec la lame d'un couteau humide; enlevez ensuite la quenelle avec une autre cuiller tenue à l'eau chaude et laissez-la tomber dans un sautoir beurré; il faut surtout observer que la montglas se trouve maintenue sous une enveloppe de farce, égale en épaisseur, et suffisante à soutenir la sauce qu'elle contient et qui doit forcément se dissoudre à la cuisson; moulez le restant des quenelles avec le même soin et faites-les pocher à l'eau bouillante et salée d'après la prescription donnée au n° 217; quand elles sont pochées, égouttez-les sur un linge et dressez-les en couronne sur une croustade en riz fixée sur un plat d'entrée; emplissez le puits avec une

garniture de petites truffes tournées et cuites au moment avec du Madère et un peu de glace; saucez légèrement ces quenelles avec du velouté réduit, dont vous envoyez le restant dans une saucière. On peut fourrer les quenelles avec une montglas aux champignons.

982. — QUENELLES DE FAISAN A LA FINANCIÈRE (Dessin nº 51.)

Moulez 16 à 18 quenelles sur des ronds de papier beurré en leur donnant la forme ovale, rangez-les sur le fond d'un sautoir et cloutez-les avec quelques filets carrés de truffes, que vous disposez en rang sur l'un des côtés, seulement faites-les pocher; égouttez-les et dressez-les en couronne sur une couche de farce pochée sur plat, et en les appuyant sur une garniture financière dressée sur le centre, au-dessus de laquelle vous dressez quelques truffes rondes, masquez légèrement la garniture et les quenelles avec une sauce financière dont vous servez le restant à part.

983. — QUENELLES DE COQS DE BRUYÈRE AUX NOUILLES.

Levez les filets de 2 coqs de bruyère avec lesquels vous préparez une farce à quenelle moelleuse; finissez et épongez la farce suivant la règle, puis moulez 16 à 18 quenelles, en procédant comme il est dit au nº 217; quand elles sont moulées, pochez-les à l'eau bouillante et salée; égouttez-les ensuite pour les dresser en couronne sur une couche de farce, disposée en cercle concave et pochée sur plat; emplissez le puits avec une garniture de nouilles coupées en filets, blanchies et mêlées avec un tiers de leur volume de truffes, saupoudrées avec un peu de parmesan et finies avec quelques cuillerées d'espagnole réduite au fumet de gibier; saucez légèrement les quenelles et servez le restant de la sauce dans une saucière.

984. — QUENELLES DE PERDREAUX A L'ALSACIENNE.

Préparez une farce à quenelles de perdreaux, d'après les prescriptions données au nº 105, avec laquelle vous moulez 14 quenelles bien égales que vous rangez dans un sautoir beurré, les unes à côté des autres, et à chacune desquelles vous piquez d'un bout seulement une petite truffe tournée en olive; parez une quinzaine de filets mignons de perdreaux que vous panez aux truffes, et rangez dans un sautoir beurré en leur donnant la forme d'un croissant; au moment de servir, faites pocher les quenelles à l'eau bouillante et salée; quand elles sont à point, égouttez-les et dressez-les en couronne sur une couche de farce pochée sur plat; dressez entre chacune des quenelles un filet bigarré que vous aurez fait sauter au moment; emplissez le puits avec quelques escalopes de foie-gras mêlées avec des truffes émincées; saucez légèrement le ragoût et les quenelles avec une sauce salmis dont vous servez le restant à part.

985. — QUENELLES DE PIGEONS A LA POMPADOUR.

Avec les filets de 7 pigeons préparez une farce à quenelle suffisante dans les mêmes proportions que celle de gibier, en réservant les filets mignons; parez ces filets, masquez-les avec une couche de farce et marquez-les dans un sautoir beurré, en leur donnant la forme d'un fer à cheval; poussez au cornet sur chaque filet une chaîne de petites pointes en farce, arrosez-les avec du beurre fondu et couvrez le sautoir; moulez une quinzaine de quenelles dans une cuiller à bouche, en les rangeant à mesure dans un sautoir beurré, faites-les pocher à point à l'eau bouillante et salée, égouttez-les sur un linge et laissez-les refroidir; trempez-les ensuite dans une sauce allemande bien réduite et laissez-les refroidir pour les passer à la mie de pain, les tremper aux œufs battus et les passer; au moment de servir, faites pocher les filets mignons à la bouche du four et plongez en même temps les quenelles à friture chaude pour les faire de belle couleur; égouttez-les aussitôt, dressez-les en couronne sur une bordure basse faite avec le restant de la farce, emplissez le puits avec une purée de pois verts, dressez les filets mignons sur chaque quenelle, glacez-les, saucez le fond du plat au velouté et servez de la sauce à part.

986. — QUENELLES DE LAPEREAUX A LA SÉVIGNÉ.

Préparez une petite montglas de champignons; quand l'appareil est refroidi, divisez-le en petites parties que vous coupez de forme ovale; avec les chairs de 2 ou 3 lapereaux préparez une farce à quenelle d'après les prescriptions données au nº 105; quand elle est finie et essayée, emplissez avec elle une quinzaine de moules à tartelettes, de forme ovale, que vous fourrez chacun avec une partie de la montglas préparée, lissez bien la superficie en la bombant légèrement et décorez-les avec des détails de truffes noires; rangez les moules dans un sautoir avec de l'eau bouillante, jusqu'à moitié de leur hauteur; couvrez-les d'un papier beurré et faites-les pocher à la bouche du four; quand la farce est pochée à point, retirez le sautoir, démoulez les quenelles et dressez-les en couronne sur une bordure de farce pochée sur plat, ayant la surface décorée en dessus; emplissez le puits avec une émincée de truffes et champignons saucée au velouté réduit au fumet de gibier, saucez légèrement le fond du plat et servez le restant de la sauce à part.

987. — QUENELLES DE LIÈVRE GARNIES D'ESCALOPES.

Levez les deux filets d'un lièvre, coupez les parties minces et distribuez les plus épaisses en escalopes ; battez-les légèrement, parez-les, salez-les et marquez-les dans un sautoir avec du beurre, et, avec les parures, les filets mignons et les chairs des cuisses, préparez une farce à quenelle, finissez-la avec 2 cuillerées d'espagnole réduite, essayez-la et avec elle moulez une quinzaine de quenelles à la cuiller à ragoût ; rangez-les à mesure dans un sautoir beurré et faites-les pocher avec du bon bouillon ; quand elles sont fermes, égouttez-les et dressez-les en couronne sur une couche de farce. Faites partir les escalopes à feu vif, et dressez-les en buisson dans le puits, saucez-les ainsi que les quenelles avec une espagnole réduite au fumet de gibier et liée au sang ; servez le restant de la sauce à part.

988. — QUENELLES DE BROCHETS FOURRÉES A LA VILLEROI.

Préparez selon la règle 7 à 800 gr. de farce à quenelle de brochet, avec laquelle vous moulez à la cuiller à ragoût une quinzaine de quenelles, en les fourrant avec une purée Soubise bien réduite, avec un peu de glace refroidie et roulée en petites parties ayant la forme d'une olive ; couchez-les à mesure dans un sautoir et faites-les pocher à l'eau bouillante et salée ; égouttez-les ensuite sur un linge et laissez-les refroidir ; trempez-les alors dans une sauce Villeroi, rangez-les à mesure sur une plaque et laissez bien refroidir la sauce ; cela fait, parez-les du surplus de sauce, roulez-les dans de la panure blanche et fine, trempez-les dans des œufs battus et panez-les pour les plonger ensuite dans la friture chaude et leur faire prendre une belle couleur ; égouttez-les aussitôt sur un linge et dressez-les en couronne sur une mince couche de farce pochée sur plat ; emplissez le puits avec une garniture de queues d'écrevisses ; glacez les quenelles avec de la glace mêlée avec du beurre d'écrevisses, saucez le fond du plat avec du velouté réduit ; servez le restant de la sauce à part.

989. — QUENELLES DE MERLANS A LA VÉNITIENNE.

Préparez 7 à 800 gr. de farce de merlan avec laquelle vous moulerez à la cuiller à ragoût une quinzaine de quenelles ; rangez-les à mesure sur le fond d'un sautoir beurré et faites-les pocher à l'eau bouillante et salée, égouttez-les ensuite pour les dresser en couronne sur les bords d'une croustade en riz, taillée de forme basse, emplissez le puits avec des escalopes de queues de homards que vous saucez légèrement au velouté et sur lesquelles vous dressez un bouquet de truffes émincées ; saucez légèrement les quenelles avec une sauce vénitienne dont vous servez le restant à part dans une saucière.

990. — QUENELLES DE CARPES A LA RÉGENCE.

Préparez avec les filets de quelques moyennes carpes 7 à 800 gr. de farce à quenelle que vous finissez avec quelques cuillerées de purée Soubise bien réduite ; essayez sa consistance, puis moulez avec elle une quinzaine de grosses quenelles, que vous couchez à distance dans un sautoir beurré ; humectez les contours avec un pinceau trempé dans du blanc d'œuf, et bordez-les tout autour avec des petits ronds de truffes noires que vous appuyez successivement pour qu'ils ne se détachent pas à la cuisson ; pochez ensuite les quenelles à l'eau bouillante et salée et égouttez-les sur une serviette. Vous aurez d'avance fixé sur plat une coupe en fer-blanc, masquée de pâte, autour de laquelle vous dressez à la cuiller une bordure de riz sur laquelle vous dressez les quenelles en couronne ; glacez-les au pinceau avec du beurre d'écrevisses, saucez légèrement le fond du plat avec un peu de sauce Régence ; entourez les quenelles avec une chaîne de petites têtes de champignons, emplissez la coupe avec une garniture de queues d'écrevisses et envoyez à part une saucière de sauce Régence.

991. — BOUDINS DE FAISANS A LA PRINZ-KARL.

Préparez 7 à 800 gr. de farce à quenelle de faisan, finissez-la avec 2 cuillerées d'espagnole réduite et incorporez-lui un petit salpicon de truffes ; saupoudrez la table avec une poignée de farine et distribuez la farce en 16 parties égales, de la grosseur d'un œuf, que vous roulez avec la main en leur donnant une forme méplate ; rangez-les à mesure sur le fond d'un sautoir beurré, et faites-les pocher à l'eau bouillante ; quand elles sont raffermies, égouttez-les sur un tamis et laissez-les refroidir, trempez-les dans des œufs battus et panez-les avec du maigre de jambon cuit bien rouge et haché fin ; rangez-les à mesure dans un sautoir avec une garniture montglas, saucée à l'allemande ; saucez légèrement le fond du plat et servez le restant de la sauce à part.

992. — BOUDINS DE VOLAILLE A LA MONTGLAS.

Préparez une petite montglas composée avec truffes, champignons et blancs de volaille ; liez-la d'après la méthode prescrite au n° 351 et laissez-la refroidir sur un petit plafond, en lui donnant l'épaisseur de 5 à 6 millim. ; quand elle est bien refroidie, distribuez-la en 16 parties de forme oblongue ayant 5 centim. de long sur 2 et demi de large. Mainte-

nant, coupez 16 carrés de papier un peu plus longs et plus larges que l'appareil, beurrez-les et masquez-les avec une couche de farce à quenelle de volaille, d'un demi-centim. d'épaisseur, sur laquelle vous appliquez une partie de l'appareil et la recouvrez aussitôt avec une autre couche de farce de même épaisseur que la première ; unissez les deux couches de farce à l'aide d'un petit couteau de manière à enfermer complétement l'appareil, puis rangez les boudins sur le fond d'un sautoir et faites-les pocher à l'eau bouillante et salée ; quand la farce est pochée, égouttez les boudins, retirez le papier, laissez-les refroidir pour les parer ensuite correctement, passez-les alors dans des œufs battus et panez-les à la mie de pain blanche et fine; marquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié et faites-leur prendre couleur des deux côtés sur un feu vif; égouttez-les ensuite sur un linge, dressez-les en couronne sur plat, emplissez le puits avec une garniture de champignons; servez à part une saucière de velouté réduit à l'essence de champignons.

993. — BOUDINS DE VOLAILLE A LA CZARINE.

Avec 5 à 600 gr. de filets de volaille préparez une farce à la crème, d'après la méthode prescrite au nº 101, et, quand elle est finie, versez-la dans 16 petits moules à côtelettes beurrés ; rangez les moules sur un plafond et faites-les pocher quelques minutes à la bouche du four ; aussitôt l'appareil raffermi, retirez le plafond, démoulez les boudins et laissez-les refroidir pour les masquer d'une sauce béchamel réduite avec un peu de glace, à laquelle vous aurez mêlé au dernier moment quelques cuillerées de truffes crues et hachées ; rangez à mesure les boudins sur un plafond et tenez-les au frais pour laisser refroidir la sauce ; passez-les alors dans la mie de pain blanche ; trempez-les ensuite dans des œufs battus et parez-les pour les faire frire de belle couleur, les égoutter et les dresser en couronne autour d'une petite croustade sur le centre d'un plat, emplissez les croustades avec une escalope de volaille sautée à la minute et légèrement masquée avec une sauce princesse que vous entourez avec quelques petites truffes tournées rondes; saucez également le fond du plat et servez à part une saucière de la même sauce, à laquelle vous mêlez quelques truffes en lames.

994. — BOUDINS DE FOIE-GRAS A LA PÉRIGORD.

Préparez une petie farce à gratin de foie-gras, que vous mêlez avec un quart de son volume de farce à quenelle de volaille ; essayez sa consistance, et, si elle est à point, emplissez une quinzaine de moules à tartelettes de forme ovale et beurrés ; égalisez la farce avec la lame d'un couteau, rangez les moules sur une plaque et poussez-les à four modéré. Dès que la farce est raffermie, retirez-les du four, démoulez-les et laissez-les refroidir pour les masquer avec un peu de sauce Villeroi bien réduite, à laquelle vous aurez mêlé quelques cuillerées de truffes et maigre de jambon cuit, haché très-fin ; laissez refroidir la sauce, roulez les boudins dans la mie de pain blanche, trempez-les dans des œufs battus et panez-les ensuite pour les faire frire de belle couleur, les égoutter sur un linge et les dresser sur une couche de farce pochée sur plat ; emplissez le puits avec une garniture de truffes cuites au moment, saucez-les avec un peu de sauce Madère et servez le restant à part dans une saucière.

995. — BOUDINS DE PERDREAUX A LA RICHELIEU.

Préparez une montglas de truffes d'après la méthode décrite au nº 351 ; quand elle est liée à point, versez-la sur un plafond, étalez-la en couches carrées ayant à peu près trois millim. d'épaisseur, faites bien refroidir l'appareil sur glace et divisez-le en 16 bandes de 6 centim. de long sur 3 de large.

Avec les chairs de 3 perdreaux, préparez une farce à quenelle ; quand elle est passée, mêlez-la dans le mortier avec 4 cuillerées de truffes bien pilées, puis finissez-la en lui incorporant 2 cuillerées à bouche d'espagnole réduite, essayez la consistance, puis divisez-là en 15 parties égales que vous roulez sur la table farinée; battez ensuite avec la lame du couteau afin de les abaisser en bandes ayant 14 centim. de long; placez alors sur la moitié de la longueur de ces bandes une partie de l'appareil montglas, humectez légèrement les bords de la bande et ployez aussitôt l'autre moitié sur celle-ci ; appuyez les boudins sur les bords afin de souder les deux bandes et que l'appareil se trouve entièrement et sûrement enfermé ; cela fait, rangez-les sur le fond d'un sautoir et faites-les pocher à l'eau bouillante et salée ; égouttez-les aussitôt raffermis et laissez-les refroidir pour les parer correctement, les paner à l'anglaise, les placer sur un gril et les cuire à feu modéré ; on peut aussi les cuire au four sur un plafond avec du beurre clarifié ; quand ils sont de belle couleur, égouttez-les pour les dresser en couronne ; emplissez le puits avec un ragoût de crêtes, foie-gras, truffes et champignons; saucez légèrement le ragoût et le fond du plat avec une espagnole réduite au fumet de perdreau et à l'essence de truffes dont vous servez le restant de la sauce à part. On peut confectionner ainsi les boudins de volaille, de lièvre et de poisson.

996. — BOUDINS DE BROCHET A LA PONIATOWSKI.

Incorporez 140 gr. de truffes crues et hachées avec 600 gr. de farce de brochet un peu moins beurrée que de

coutume ; divisez cette farce en portions égales sur le tour fariné et roulez chaque partie entre les mains en forme de cordon de 15 à 18 centim. de long que vous tournez en volute, mais ronds et plats ; traversez-les avec une petite brochette en bois et rangez-les à mesure sur le fond d'un sautoir beurré pour les pocher à l'eau bouillante comme les quenelles. Quand ils sont pochés, égouttez-les sur un linge, trempez-les ensuite dans les œufs battus et panez-les à la mie de pain blanche et fine ; un quart d'heure avant de les servir, faites-leur prendre couleur dans un sautoir avec du beurre clarifié ; égouttez-les ensuite, enlevez les tiges de bois et dressez-les en couronne sur plat ; emplissez le puits avec un ragoût composé de foies de lottes, queues d'écrevisses et truffes sauce diplomate.

997. — BOUDINS DE MERLAN A LA RENAISSANCE.

Préparez 6 à 700 gr. de farce à quenelle de merlan peu beurrée et à laquelle vous incorporez 4 cuillerées à bouche de purée de champignons. Préparez également un petit appareil aux fines herbes cuites que vous faites refroidir sur glace afin de pouvoir le diviser en petites parties ovales.

Maintenant, divisez la farce en 16 parties égales que vous roulez sur la table farinée en forme et à peu près de la grosseur d'un œuf ; cela fait, trempez un couteau dans de l'eau bien chaude et coupez chaque partie sur la longueur, mais sans les séparer, alors, introduisez au milieu une partie de l'appareil aux fines herbes et refermez les deux moitiés ; fermez bien les jointures et battez légèrement le boudin afin de l'aplatir à 2 centim. d'épaisseur en lui donnant la forme ovale ; rangez-les à mesure dans un sautoir avec du beurre clarifié ; faites-les partir à feu vif pour les cuire des deux côtés, les égoutter et les dresser en couronne sur une légère couche de farce pochée sur plat ; emplissez le puits avec une queue de homard escalopée ainsi que des têtes de champignons fendues en deux, masquez légèrement la garniture et les boudins avec du beurre d'écrevisses et servez à part le restant de la sauce.

998. — SALMIS DE BÉCASSES AUX TRUFFES. (Dessin n° 97.)

Videz 4 bécasses et couchez-les sur broches ; hachez les intestins avec 2 foies de poulardes, et passez-les avec du lard et du beurre fondu ; assaisonnez et ajoutez 2 cuillerées de fines herbes ; pilez-les ensuite pour les passer au tamis ; alors incorporez à cette purée un peu de glace et 2 cuillerées à bouche de truffes hachées, 2 jaunes d'œufs et une petite pointe de cayenne. Faites frire au beurre, d'un côté seulement, une douzaine de croûtons de pain de forme ronde, et masquez-les de ce côté avec une petite partie d'appareil préparé que vous lissez en le montant un peu en dôme ; rangez-les dans un sautoir avec du beurre pour les faire frire de l'autre côté au moment de les dresser ; 35 ou 40 minutes avant de servir, faites rôtir vivement les bécasses, en les arrosant avec du beurre et les tenant vert-cuites ; aussitôt atteintes, débrochez-les pour les découper chacune en cinq parties ; parez les membres, en retirant les peaux, et rangez-les à mesure dans un sautoir avec 500 gr. de truffes tournées et coupées en lames épaisses ; tenez-les au chaud. Cela fait, hachez grossièrement les parures et carcasses des bécasses, placez-les dans une casserole, mouillez-les avec 2 décil. de bon fonds et un verre de Madère ; ajoutez un bouquet garni ; couvrez la casserole et faites partir vivement le mouillement en ébullition ; au bout de 7 à 8 minutes, passez cette essence, dégraissez-la et placez-la dans un sautoir avec les parures crues de truffes et 5 décil. d'espagnole réduite ; faites partir vivement la sauce en ébullition et réduisez-la à grand bouillon jusqu'à ce qu'elle nappe bien à la cuiller ; passez alors à l'étamine ; maintenant renversez une bordure en farce sur un plat d'entrée bordé, au centre duquel vous aurez fixé un petit tampon en pain frit. Comblez le vide avec une partie des truffes sur lesquelles vous dressez d'abord les cuisses des bécasses, les filets ensuite et les estomacs debout en dessus ; piquez sur le point central un hâtelet garni d'une belle truffe ; masquez légèrement l'entrée avec la sauce ; entourez la bordure avec les croûtons, et servez le restant des truffes et de la sauce à part.

999. — SALMIS DE PERDREAUX A LA ROYALE.

Videz et flambez 6 perdreaux, séparez le train de derrière des estomacs, bardez ceux-ci, traversez-les avec un hâtelet et couchez-les sur broche pour les faire rôtir à feu vif 20 à 25 minutes avant de servir. Parez-les chairs des cuisses avec lesquelles vous préparez une farce à quenelle ; mêlez-lui un petit salpicon de truffes et avec elle emplissez une douzaine de moules à dariole beurrés ; placez-les sur un sautoir avec de l'eau bouillante à moitié de hauteur, et faites-pocher. Collez un tampon en pain frit au centre d'un plat d'entrée, et au dernier moment, dressez les petits pains de farce autour de ce plat en forme de bordure ; aussitôt les estomacs cuits, débrochez-les pour en retirer les filets ; parez-les droits, retirez-leur les peaux et rangez-les à mesure dans un sautoir pour les rouler dans une sauce salmis ; dressez-les aussitôt en buisson dans le puits formé par les petits pains, et piquez sur le haut de celui-ci un hâtelet garni de truffes et crêtes. Saucez les filets et les petits pains, et placez sur ceux-ci une truffe ronde ; envoyez le restant de la sauce à part.

1000. — SALMIS DE PLUVIERS A L'ITALIENNE.

Beurrez et foncez un moule à bordure uni avec de la pâte à dresser mince ; 45 minutes avant de servir, vous em-

plissez le moule avec un appareil de macaroni cuit, coupé en morceaux de 2 centim. de long et fini avec beurre, fromage et un peu de sauce brune ; couvrez-le avec une abaisse de pâte, et faites-le cuire à four vif.

Bardez 8 à 10 pluviers, couchez-les sur broche et faites-les rôtir à feu vif pendant 15 minutes ; dès qu'ils sont cuits, débrochez-les pour les découper chacun en deux parties ; parez-les en rentrant les os saillants et les peaux ; rangez-les dans un sautoir pour les rouler avec un peu de sauce salmis et les dresser ensuite en buisson dans la bordure en pâte renversée sur le plat ; saucez légèrement les pluviers et le fond du plat, glacez la bordure que vous entourez avec des lames épaisses de truffes ; servez le restant de la sauce à part. On peut servir ainsi les grives et les cailles.

1001. — SALMIS DE CANARDS SAUVAGES A LA BOURGUIGNONNE.

Videz, flambez et bridez 3 canards sauvages en leur remettant les foies à l'intérieur ; masquez les estomacs avec une mirepoix, que vous maintenez avec des bardes de lard, et couchez-les sur broche pour les faire rôtir à feu vif en les tenant vert-cuits ; alors débrochez-les et découpez-les pour les ranger dans un sautoir avec un peu de demi-glace ; coupez les carcasses et les pilons en petits morceaux et tenez-les de côté. Hachez 4 échalotes, mettez-les dans une casserole avec une demi-bouteille de vin rouge, que vous faites réduire de moitié ; additionnez-lui alors les carcasses coupées en petits morceaux, ainsi que les foies de canards pilés, un demi-litre d'espagnole réduite et 2 cuillerées de bon fonds ; tenez cette sauce pendant 20 minutes sur l'angle du fourneau, dégraissez-la et réduisez-la ensuite au point voulu pour la passer à l'étamine, et versez-la sur les membres de canards ; chauffez-les sans ébullition et dressez-les dans une petite croûte de pâté chaud ou simplement sur plat, entourez-les de beaux champignons, saucez le tout et garnissez avec des croûtons en cœur frits au beurre ; servez le restant de la sauce à part.

1002. — SALMIS DE SARCELLES AUX CHAMPIGNONS.

Videz et bridez 6 sarcelles, emballez-les dans du papier huilé et faites-les rôtir à la broche ou au four ; quand elles sont cuites, dépecez les estomacs en deux parties ; parez-les et mettez-les à mesure dans un sautoir avec les cuisses parées ; arrosez-les avec un peu de glace pour les tenir au chaud ; hachez grossièrement les parures, mettez-les dans une casserole avec 2 verres de vin blanc, un bouquet d'aromates et parures de champignons ; couvrez-la casserole, réduisez le fond de moitié, passez-le à l'étamine, dégraissez-le et mêlez-le avec 4 décil. d'espagnole en ébullition, que vous réduisez à part ; alors dressez les membres de sarcelles en pyramide sur un plat, entourez la bordure avec une couronne de têtes de champignons, et saucez modérément pour envoyer le restant de la sauce à part.

1003. — SALMIS DE FAISANS A LA MANCELLE.

Bridez 2 faisans et marquez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, quelques tranches de jambon cru, un bouquet garni et un verre de vin blanc ; faites partir en ébullition et finissez de les cuire à la bouche du four, en les retournant de temps en temps ; quand ils sont cuits, découpez-les, parez les morceaux et rangez-les à mesure dans un sautoir ; mettez les parures et les carcasses dans la casserole de leur cuisson, ajoutez 2 décil. de bon fonds, un peu de vin et quelques parures de truffes pour tirer une essence ; au bout de quelques minutes, passez-la, dégraissez-la et mêlez-la avec 6 décil. d'espagnole réduite. Dans l'intervalle, vous aurez poussé au cornet sur le bord du fond d'un plat d'entrée une couronne de boules de farce à quenelle de gibier de la grosseur d'une noix, sur chacune desquelles vous fixez une petite truffe cuite et tournée ronde ; couvrez le plat d'un papier beurré, et faites pocher la farce à la bouche du four ; au moment de servir, dressez les faisans en buisson sur le centre du plat, masquez le tout avec la sauce, et servez le restant à part. Les perdreaux et les gelinottes peuvent être servis ainsi.

1004. — CRÉPINETTES DE VOLAILLE AUX TRUFFES.

Hachez très-fin et séparément 300 gr. de chair de volaille bien énervée et autant de lard frais ; cela fait mêlez-les ensemble pour les hacher de nouveau ; assaisonnez avec sel, poivre et muscade et placez le hachis dans une terrine, incorporez-lui 4 cuillerées à bouche de truffes crues et hachées, 3 cuillerées de foie-gras haché et 2 cuillerées à bouche de velouté réduit ; distribuez alors cet appareil en 16 parties du volume d'un œuf que vous étalez sur un carré de crépine de porc dégorgée, en l'entremêlant avec quelques lames de truffes crues ; enveloppez cet appareil avec la crépine en lui donnant une forme oblongue sur 2 centim. d'épaisseur ; cela fait, humectez-les au pinceau avec du beurre fondu, passez-les à la mie de pain blanche et faites-les griller à feu modéré en les retournant ; quand elles sont cuites, dressez-les en couronne sur plat, emplissez le puits avec une garniture de truffes entières, tournées et cuites au moment avec du vin et un peu de glace. Saucez le fond du plat avec une espagnole réduite à l'essence de truffes et envoyez le restant de la sauce à part. On peut préparer ainsi les crépinettes de perdreaux, de faisans et de lièvres : on peut ne pas les paner.

1005. — CRÉPINETTES DE FAISAN A LA PURÉE DE MARRONS.

Levez les chairs de 2 petits faisans, retirez les filets mignons et un des gros filets pour les couper en dés, les mettre dans une terrine, les assaisonner avec une pincée d'épices; additionnez-leur la moitié de leur volume de tétine de veau cuite et coupée en dés. Avec les autres chairs des faisans, préparez une farce à gratin; quand elle est fixée, additionnez-lui 2 ou 3 foies de poulardes, ainsi que 4 à 5 cuillerées de truffes crues et hachées; en dernier lieu mêlez-lui les chairs coupées en dés : alors distribuez l'appareil en 16 parties égales du volume d'un œuf que vous étalez chacune sur un carré de crépine de porc pour l'enfermer avec soin en lui donnant une forme mi-plate de l'épaisseur de 2 centim. Cela fait, humectez-les avec du beurre, panez-les à la mie de pain blanche et faites-les griller à feu modéré; quand elles sont cuites, dressez-les en couronne sur plat, emplissez le puits avec une purée de marrons; saucez le fond du plat avec un peu d'espagnole réduite à l'essence de faisan et servez le restant à part.

1006. — CRÉPINETTES DE LEVRAUT A LA FAVORITE. (Dessin nº 78.)

Levez les filets de 2 levrauts, parez-les ainsi que les filets mignons, en petits filets de 4 à 5 centim. de long; mettez-les dans une terrine avec un tiers de leur volume de truffes coupées en filets, assaisonnez-les de haut goût, additionnez-leur une pincée d'aromates pulvérisées, énervez les chairs des cuisses, mettez-les avec le restant des filets et hachez-les avec un tiers de leur volume de filets de porc frais, bien énervés et autant de lard; assaisonnez le hachis et mêlez-lui quelques cuillerées d'espagnole réduite au vin : alors divisez l'appareil en 16 parties du volume d'un œuf. Cela fait, étalez sur une serviette une crépine de porc, d'avance dégorgée, aplatissez les parties les plus épaisses avec un rouleau et divisez-la en 16 carrés longs assez grands pour contenir l'appareil et sur lesquelles vous l'étalez en couche; sur celui-ci, rangez les filets et les truffes tenus en réserve, couvrez-les avec une autre couche de farce et ployez-les en donnant la forme aux crépinettes, rangez-les à mesure sur un plafond beurré, arrosez-les en dessus avec un pinceau et faites-les cuire au four; égouttez-les ensuite et dressez-les en couronne sur le premier gradin d'une double croustade en pain ou en riz, taillée dans le style que représente le dessin; garnissez la coupe du milieu avec des truffes et petites quenelles saucées avec de l'espagnole réduite au fumet de gibier; glacez les crépinettes et envoyez le restant de la sauce à part.

1007. — PAIN DE VOLAILLE A L'IMPÉRIALE. (Dessin nº 95.)

Beurrez un moule à dôme; foncez-le avec une rosace de langue à l'écarlate et emplissez-le avec de la farce de volaille à l'impériale, nº 101. Couvrez le dessus avec du papier beurré, placez le moule dans une casserole avec de l'eau bouillante jusqu'à moitié de hauteur et poussez-le à la bouche du four modéré afin de maintenir l'eau au même degré sans ébullition. Au bout de 20 minutes, l'appareil doit être suffisamment poché; alors retirez le moule, essuyez-le et renversez le pain sur plat d'entrée bordé; entourez-le avec une couronne de filets de poulets sautés et décorés chacun avec un grand rond de truffes noires; piquez un hâtelet garni d'une truffe sur le point central du pain et envoyez à part une sauce suprême.

1008. — PAIN DE VOLAILLE A LA D'ORLÉANS.

Préparez une farce à quenelle de volaille, confectionnée avec moitié beurre frais et moitié beurre d'écrevisses; finissez-la en lui mêlant, quand elle est passée, 2 cuillerées de purée de volaille un peu ferme; essayez la consistance de la farce afin de la rectifier au besoin et emplissez avec un moule à cylindre uni; couvrez l'appareil avec du papier beurré et faites-le pocher au bain-marie. Cela fait, retirez le moule, essuyez-le bien et renversez-le sur un plat d'entrée, au centre duquel vous aurez collé un tampon au pain frit d'un diamètre moindre que le cylindre du moule; masquez alors le pain avec un peu de sauce allemande finie au beurre d'écrevisses; fixez sur le tampon une petite coupe en fer-blanc masquée avec de la pâte que vous emplissez avec des petites truffes tournées; entourez la base du pain avec une couronne de beaux champignons, saucez et servez à part le restant de la sauce.

1009. — PAIN DE FAISAN A LA LUCULLUS.

Levez et parez les filets de 2 faisans avec lesquels vous marquez une farce à quenelle peu beurrée, faites rôtir les cuisses et retirez-en les chairs que vous pilez avec quelques foies de poulardes, additionnez 6 jaunes d'œuf, 2 décil. de sauce Madère réduite et une pointe de muscade; passez alors cette purée à l'étamine et mélangez-la à la farce, ainsi qu'un salpicon de truffes crues; essayez sa consistance et versez-la dans un moule à cylindre uni et beurré; couvrez de papier beurré et faites pocher le pain au bain-marie pendant 40 minutes; vous aurez d'avance préparé une sauce Madère au fumet de faisan. Au moment de servir, renversez le pain sur une croustade en riz taillée de forme basse et ayant 12 gros cannelons saillants et vidés en dessus; saucez légèrement le pain avec la sauce préparée, piquez sur

le tampon un joli hâtelet garni avec une crête et une truffe; placez alors sur chaque cannelure une truffe ronde que vous glacez, saucez légèrement le pain et servez le restant de la sauce à part.

1010. — PAIN DE PERDREAUX A LA NEMOURS.

Marquez une farce à quenelles avec les chairs de 6 perdreaux dont vous retirez les filets mignons pour les parer et les battre légèrement, masquez-les d'un côté avec une petite couche de farce et sablez-les avec du maigre de jambon cuit haché très-fin; marquez-les ensuite dans un sautoir avec du beurre clarifié en leur donnant la forme d'un croissant. Maintenant beurrez un moule à dôme, dont vous masquez les parois avec des lames de truffes noires, emplissez le moule avec la farce préparée et finie avec quelques cuillerées de sauce espagnole réduite au fumet de gibier et faites pocher le pain au bain-marie; renversez-le ensuite sur le centre du plat, masquez légèrement les surfaces avec de la sauce réduite et entourez-le à sa base avec les filets mignons pochés en les alternant avec de belles crêtes de volaille bien blanches; servez à part une sauce Périgueux.

1011. — PAIN DE BÉCASSES A LA CUSSY.

Levez les gros filets de 4 bécasses et ceux d'une volaille que vous pilez ensemble et avec lesquels vous marquez une farce à quenelles; faites rôtir les cuisses de bécasses au four, retirez-en les chairs que vous pilez, additionnez-leur 2 décil. de sauce réduite au Madère et passez-les à l'étamine; mêlez cette purée à la farce, essayez la consistance et emplissez avec un moule à cylindre cannelé et beurré; faites pocher le pain au bain-marie avec les filets de bécasses et de volaille; préparez une montglas à laquelle vous mêlez par parties égales, truffes, champignons émincés. Quand le pain est poché, renversez-le sur plat; emplissez le puits avec la montglas liée avec un peu de sauce et entourez le pain avec une garniture de truffes en lames et saucez avec de la sauce salmis; servez le restant de la sauce à part.

1012. — PAIN DE FOIE-GRAS A LA TRÉVISE.

Faites sauter aux fines herbes quelques beaux foies de poulardes; quand ils sont cuits, mouillez-les avec un peu de sauce Madère, pilez-les et passez au tamis; mêlez cette purée avec la moitié de son volume de farce à quenelle peu beurrée; assaisonnez avec une pointe de cayenne et additionnez-lui 6 jaunes d'œuf; avec cet appareil emplissez un moule uni, beurré et saupoudré avec des truffes hachées; couvrez le moule avec du papier beurré et faites pocher le pain au bain-marie; cela fait, démoulez le pain au centre d'une croustade en riz taillée de forme basse; entourez-le avec une couronne de belles crêtes, alternez avec autant de lames de foie-gras, masquez le pain avec une sauce Madère, dont vous servez le reste dans une saucière.

1013. — PAIN DE LEVRAUTS A LA CHASSEUR. (Dessin n° 94.)

Avec les cuisses d'un levraut, préparez une farce à quenelle bien moelleuse et finie avec un peu de sauce au Madère, avec elle emplissez un moule à cylindre uni, de forme basse, puis faites-la pocher au bain-marie. Coupez transversalement 2 filets de levraut en grosses escalopes, battez-les et piquez-les avec du lard pour les cuire dans un sautoir en les glaçant. Au moment de servir, renversez le pain sur un plat d'entrée bordé; masquez-le légèrement avec une sauce Madère; dressez les escalopes en couronne sur le haut et emplissez le puits avec une garniture de truffes cuites au vin; piquez un hâtelet sur le centre et servez à part le restant de la sauce.

1014. — PAIN DE MERLANS A LA CRÈME.

Avec les filets de quelques merlans bien frais, préparez une farce à la crème, d'après les prescriptions indiquées au n° 101; quand elle est finie, passez-la et avec elle emplissez un moule à cylindre beurré; couvrez le moule avec du papier beurré et faites pocher le pain au bain-marie; quand il est à point démoulez-le sur plat, masquez-le légèrement avec un peu de béchamel réduite; emplissez le puits avec un ragoût composé d'huîtres et de champignons émincés, entourez la base avec une couronne de belles queues d'écrevisses et servez à part une saucière de béchamel.

1015. — PAIN DE CARPES A LA DARTOIS.

Préparez une farce avec 400 gr. de chair de carpe et 200 gr. de chair de brochet, 400 gr. de panade, 300 gr. de beurre, les filets de 4 anchois, 4 cuillerées de fines herbes cuites, sel et muscade, 2 œufs entiers et 6 jaunes; passez-la au tamis et mettez-la dans une terrine; travaillez-la en lui incorporant peu à peu 2 décil. d'allemande réduite et le même volume de purée Soubise; essayez cette farce pour la rectifier au besoin; puis versez-la dans un moule à cylindre beurré, et faites pocher le pain au bain-marie; quand il est à point, démoulez-le sur plat, emplissez le puits avec une garniture de queues d'écrevisses; entourez la base avec des laitances de carpes; masquez avec une sauce Régence et envoyez le restant dans une saucière.

1016. — SOUFFLÉ DE VOLAILLE AUX TRUFFES.

Faites piler les chairs de 2 poulets cuits et additionnez-leur un quart de leur volume de béchamel bien réduite ou bien de panade frangipane, ainsi qu'une cuillerée à bouche de farce de volaille crue; mélangez cet appareil, assaisonnez-le avec sel et muscade et passez-le au tamis; 30 minutes avant de servir, versez l'appareil dans une casserole pour le tiédir en le travaillant vivement; retirez la casserole du feu et incorporez-lui peu à peu un œuf entier et 12 jaunes, mélangez-lui 8 blancs fouettés et, aussitôt que le mélange est opéré, versez-le par couche dans une casserole d'argent, en alternant chaque couche avec une cuillerée de truffes cuites coupées en petits dés; emplissez la casserole seulement aux trois quarts de sa hauteur et poussez-la aussitôt à four modéré; 25 minutes après, le soufflé doit être cuit, mais il faut s'arranger de manière à pouvoir le servir aussitôt prêt; en sortant la casserole du four, placez-la sur un petit plafond couvert de cendres chaudes; couvrez-la avec une cloche chaude et envoyez-la ainsi dans la salle à manger; les maîtres d'hôtel doivent placer la casserole sur plat après l'avoir essuyée. Pour 12 personnes on doit faire 2 soufflés afin de servir plus promptement. On prépare d'après la même méthode des soufflés de faisans, de perdreaux, de bécasses, etc.

1017. — SOUFFLÉ DE FOIES DE VOLAILLE A LA MONTGLAS. (Dessin n° 48.)

Faites fondre dans une poêle un bon morceau de beurre avec lequel vous faites revenir une échalote et un petit oignon haché, un morceau de jambon cru coupé en dés et quelques champignons. Au bout de quelques minutes additionnez une quinzaine de foies de volaille et le même volume de foie de veau émincé; assaisonnez avec sel et poivre et faites-les sauter à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient cuits; alors pilez-le avec moitié de leur volume de panade frangipane, additionnez-leur quelques cuillerées de sauce Madère réduite, 2 œufs entiers et 8 jaunes. Cela fait, passez l'appareil au tamis; mettez-le dans une terrine pour lui incorporer 5 ou 6 cuillerées de truffes hachées ainsi que 5 ou 6 blancs d'œuf fouettés, versez cet appareil dans un moule à cylindre cannelé, beurré et fariné, placez le moule dans une casserole avec de l'eau bouillante, jusqu'à moitié de sa hauteur, couvrez avec du papier beurré, et poussez-le au four pour le faire pocher à point; alors démoulez sur plat, emplissez le puits avec une montglas composée de truffes et champignons, masquez avec une sauce Madère et servez le restant à part.

1018. — PURÉE DE VOLAILLE A LA TALLEYRAND.

Avec les chairs de 2 moyens poulets cuits, préparez une purée d'après la méthode décrite au n° 776 et tenez-la au frais jusqu'au moment de servir; alors chauffez-la dans une casserole en la travaillant à la cuiller, mais sans la faire bouillir; finissez-la avec un morceau de beurre, une pointe de sucre et un peu de glace; quand elle est bien chaude versez-la dans le puits d'une bordure de farce à la crème pochée au moment dans un moule uni dont le fond est légèrement concave; alors dressez sur celle-ci une belle couronne d'œufs pochés que vous alternez chacun avec une crête de langue écarlate bien rouge; glacez ceux-ci et saucez légèrement les œufs avec un peu de sauce suprême; saucez aussi très-légèrement la bordure, au pied de laquelle vous dressez une chaîne de petites truffes entières tournées à cru et cuites au moment dans un peu de Madère et glace; servez à part une saucière de suprême.

1019. — PURÉE DE PERDREAUX A LA D'ALEMBERT.

Avec les chairs cuites de 2 perdreaux, préparez une purée d'après les prescriptions données au n° 774. Emplissez 10 à 12 moules à dariole avec de la farce à quenelle de perdreaux et faites-les pocher au bain-marie; dressez-les ensuite en couronne sur plat et versez dans le puits la purée, chauffée au moment et finie avec un morceau de beurre et un peu de glace; masquez les petits pains avec une sauce salmis et placez sur chacun d'eux un rond de jambon cuit et glacé; servez une saucière à part.

1020. — PURÉE DE FAISANS AUX TRUFFES.

Avec les chairs d'un faisan cuit préparez une purée. Quelques minutes avant de servir, mettez-la dans une casserole avec un morceau de beurre et un peu de glace, chauffez-la en la travaillant, mais sans la faire bouillir; quand elle est bien chaude mêlez-lui une julienne de truffes coupées à cru et cuites; au moment de servir, dressez-la dans une bordure de gibier pochée dans un moule à fond uni, sur laquelle vous dressez 10 à 12 œufs mollets choisis de grosseur égale; entre chacun de ces œufs placez une grosse lame de truffe coupée en crête, saucez légèrement la bordure avec une sauce salmis, et envoyez le restant de la sauce à part.

1021. — PURÉE DE GRIVES A LA CHAMBELLAN.

Levez les chairs d'une vingtaine de grives cuites, ainsi que les intestins, et préparez une purée d'après la méthode ordinaire; quand elle est passée, tenez-la à couvert dans une casserole; au moment de servir, chauffez-la avec un

morceau de beurre et un peu de glace pour la dresser dans une croûte à flan disposée sur plat, et entourez cette croûte avec une couronne de rissoles aux truffes; arrosez la purée avec un peu de glace et ornez la surface avec un décor formé avec de grosses lames de truffes.

1022. — TIMBALE DE VOLAILLE A LA PARISIENNE. (Dessin nº 64.)

Beurrez un moule à timbale, décorez-le avec des truffes dans le genre que représente le dessin et masquez ce décor ainsi que les parois et le fond du moule avec une couche de farce à quenelle de volaille de 2 centim. d'épaisseur; emplissez alors le vide avec une escalope de volaille aux champignons, liée avec une bonne sauce, et fermez la timbale avec une rabaisse de farce étalée sur un rond de papier beurré, placez le moule dans une casserole avec de l'eau jusqu'au quart de sa hauteur et faites pocher la farce au bain-marie, sans ébullition; au moment de servir, retirez le papier, penchez le moule en soutenant la timbale avec un linge afin d'égoutter l'humidité, puis renversez-la sur plat, dont vous masquez légèrement le fond avec un peu de velouté réduit à l'essence de champignons; servez une saucière à part.

1023. — TIMBALE DE PERDREAUX A LA MONTMIREL.

Préparez 7 à 800 gr. de farce de perdreaux peu beurrée, beurrez grassement un moule à dôme pour le décorer avec des croissants de truffes que vous disposez symétriquement en forme d'écailles, soutenez le décor avec une couche de farce d'un centim. d'épaisseur sans déranger le décor. Cela fait, garnissez l'intérieur de la timbale avec un ragoût de foie-gras, crêtes, rognons et champignons. Saucez avec une espagnole réduite à l'essence de gibier, fermez l'embouchure avec le restant de la farce, que vous aurez abaissée sur un rond de papier beurré, placez le moule sur une grille disposée sur le fond d'une casserole contenant de l'eau bouillante jusqu'à moitié de hauteur et poussez la casserole au four modéré pour l'y tenir pendant une heure à peu près sans ébullition; démoulez ensuite la timbale sur plat, dont vous saucez le fond avec un peu d'espagnole réduite à l'essence de perdreaux, entourez-la avec de petites truffes entières, tournées et cuites au moment, fixez sur le centre une grosse truffe que vous soutenez en l'entourant avec quelques filets mignons de perdreau, parés et cuits en forme de croissant; glacez les truffes et servez une saucière à part. D'après cette méthode, on peut servir des timbales de volailles, de grives, de levrauts et de faisans.

1024. — TIMBALE A LA BARRAS.

Tournez un kilog. d'olives bien vertes, blanchissez et égouttez-les sur une serviette pour les éponger et les farcir à l'aide d'un cornet avec de la farce de quenelle, montez-les ensuite, en rangs superposés, dans un moule à dôme beurré; cela fait, humectez-les avec du blanc d'œuf et soutenez-les avec une couche épaisse de farce d'un demi-centim. d'épaisseur. Cela fait, garnissez l'intérieur avec un ragoût de filets de canard, cuits et émincés, ainsi que quelques champignons saucés avec une espagnole serrée. Couvrez la timbale avec un rond de papier beurré sur lequel vous aurez établi une couche de farce; placez alors le moule dans une casserole avec de l'eau bouillante jusqu'à moitié de hauteur, et faites pocher la timbale, sans ébullition, pendant une heure à peu près; retirez ensuite le moule, essuyez-le et renversez-le sur plat; masquez légèrement la timbale avec de la sauce Madère et entourez la base avec une couronne de belles têtes de champignons; envoyez le restant de la sauce à part.

1025. — TIMBALE DE QUEUES D'ÉCREVISSES A LA MARÉCHALE. (Dessin nº 65.)

Cuisez 5 à 600 moyennes écrevisses vivantes, dont vous détachez ensuite les queues en les conservant bien entières, parez les bouts et montez-les en rangs superposés contre les parois intérieures d'un moule à dôme beurré avec du beurre d'écrevisse, que vous soutenez à mesure avec un filet de farce à quenelles poussée au cornet en la lissant avec une cuiller trempée dans l'eau tiède; cela fait, emplissez l'intérieur de la timbale avec un ragoût composé d'huîtres, laitances et champignons, lié avec une sauce au velouté, réduite très-serrée; couvrez la timbale avec une couche de farce que vous soudez et faites-la pocher au bain-marie; retirez ensuite le moule pour renverser la timbale sur plat, égouttez le beurre et enlevez le moule; glacez la surface avec du beurre d'écrevisses fondu avec de la glace, saucez légèrement le fond du plat avec du velouté, et envoyez le restant de la sauce à part.

1026. — TIMBALE A LA PRINCESSE.

Beurrez un moule à dôme et panez-le à la mie de pain; préparez 5 à 600 gr. de pâte à foncer, laissez-la reposer pour la diviser ensuite en petites bandes, que vous roulez sur la table farinée de l'épaisseur d'un macaroni et aussi long que possible; montez ces cordons contre les parois intérieures d'un moule à dôme grassement beurré, en commençant du point central et en humectant à mesure la pâte au pinceau avec du beurre fondu; cela fait, emplissez le fond de la timbale avec une montglas, composée avec truffes, champignons et filets de volailles, liés avec quelques cuillerées de

farce à quenelle ou godiveau; couvrez la partie supérieure avec une abaisse mince de pâte, placez le moule sur un plafond et poussez-le au four modéré; quand la pâte est cuite et de belle couleur, démoulez la timbale sur plat, glacez-la, entourez la base avec une couronne de moyennes quenelles de volaille, saucez-les légèrement avec du velouté réduit à l'essence de truffes et servez le restant à part.

1027. — TIMBALE DE FOIE-GRAS A LA MONTESQUIEU.

Beurrez une demi-feuille de papier, placez-la sur une plaque et masquez-la avec une couche de farce à quenelle de volaille de l'épaisseur de 6 à 7 millim., lissez-la bien avec la lame d'un couteau trempée dans du blanc d'œuf, et saupoudrez toute la surface avec des truffes noires et hachées de manière à masquer complétement la farce; couvrez avec un papier beurré et poussez la plaque à four doux afin de pocher la farce; dès qu'elle est raffermie, sortez-la du four pour la laisser refroidir et la découper entièrement avec un petit coupe-pâte rond; beurrez alors un moule à dôme contre les parois duquel vous disposez les ronds de farce de manière à former un dessin régulier, en observant d'appliquer le côté truffé contre le moule; entourez celui-ci avec de la glace afin de raffermir le beurre et soutenir le décor, et masquez-le entièrement avec une couche de farce de volaille crue, en lui donnant l'épaisseur d'un centimètre; cela fait, emplissez le vide de la timbale avec une escalope de foies-gras et truffes en lames, liés avec un peu de sauce Madère réduite, à l'essence de truffes; fermez l'ouverture avec une épaisse couche de farce étendue sur un papier beurré que vous soudez parfaitement; placez le moule dans une casserole sur un trépied avec de l'eau bouillante à moitié de hauteur, et tenez-la au bain-marie pendant une heure; démoulez ensuite la timbale sur plat et dressez dessus une couronne d'escalopes de foies-gras parés à cru, farinés et sautés vivement; saucez le tout avec de la sauce Madère et envoyez-en aussi dans une saucière.

1028. — TIMBALE DE MACARONI A LA PARISIENNE.

Cuisez 500 gr. de moyen macaroni, égouttez-le sur un linge et montez-le en spirale contre les parois d'un moule à dôme, masquez ensuite le macaroni avec une couche de farce à quenelle de 2 centim. à peu près d'épaisseur et emplissez le vide de la timbale avec une escalope de volaille aux champignons, légèrement liée avec une sauce napolitaine; fermez l'ouverture avec une couche de farce et un papier beurré et placez le moule au bain-marie, pour l'y laisser, sans ébullition, pendant à peu près une heure; alors retirez le moule et renversez la timbale sur le centre d'un plat; entourez la base avec une couronne de belles crêtes, saucez-la légèrement au velouté réduit et servez à part le restant de la sauce napolitaine. On monte aussi ces timbales en bouts d'après la méthode indiquée pour les bordures de macaroni.

1029. — TIMBALE DE MACARONI A LA CHEVREUSE. (Dessin n° 60.)

Beurrez un petit moule de forme conique, masquez-le à l'intérieur avec du papier beurré et couvrez le fond et les parois avec du moyen macaroni monté en spirale, humectez ensuite ce macaroni avec un peu de blanc d'œuf et soutenez-le avec une couche de farce de 15 mil. d'épaisseur; cela fait, emplissez le vide de la timbale avec une montglas de gibier liée avec de l'espagnole réduite au Madère; fermez l'ouverture avec une couche de farce et un rond de papier; placez le moule dans une casserole pour pocher la farce au bain-marie pendant trois quarts d'heure; retirez-la ensuite pour la renverser sur le centre d'un plat, et entourez-la avec une couronne de quenelles de perdreaux fourrés aux truffes; masquez-les avec une espagnole réduite au fumet de gibier, dont vous servez le restant à part.

1030. — TIMBALE DE MACARONI A LA ROMAINE.

Beurrez et panez un moule à timbale, abaissez 5 à 600 gr. de pâte à foncer fine en une bande ayant en longueur trois fois le diamètre de la circonférence du moule, saupoudrez-la de farine et roulez-la sur elle-même; avec les parures vous moulez une autre abaisse ronde du diamètre du moule, que vous placez aussitôt dans le fond; humectez les bords et déroulez ensuite la bande de pâte en l'appuyant contre les parois du moule et la faisant porter sur l'abaisse du fond avec laquelle vous la soudez parfaitement; piquez la pâte pour expulser l'air comprimé et emplissez la timbale avec un ragoût composé de macaroni coupé en tiges et mêlé avec une petite garniture de crêtes, rognons, truffes et filets de grives, liée avec un peu de sauce napolitaine; fermez l'ouverture avec une abaisse de pâte, placez la timbale sur une plaque et poussez-la au four modéré pour la cuire de belle couleur; en la sortant du four renversez-la sur plat, glacez-la et entourez sa base avec 18 filets de grives sautés au moment et alternés chacun avec une lame de truffe.

1031. — TIMBALE DE MACARONI A LA CRÈME.

Foncez un moule à timbale beurré avec de la pâte fine très-mince. Cuisez à l'eau salée 3 à 400 gr. de macaroni cassé de 2 à 3 centim. de long, quand il est cuit égouttez-le pour le mettre dans une casserole avec un bon morceau

de beurre, 3 décil. de béchamel réduite avec un morceau de glace, saupoudrez-le avec 2 poignées de parmesan râpé, ajoutez au moment une pointe de muscade et mêlez-le hors du feu, jusqu'à ce qu'il soit bien lié; versez-le alors dans la timbale, placez le moule sur un petit plafond et poussez-le à four chaud; quand la pâte est cuite et de belle couleur, renversez la timbale sur plat, glacez-la, enlevez un couvercle sur le centre pour retirer quelques cuillerées de macaroni que vous remplacez par une escalope de volaille aux truffes; entourez-la avec une douzaine de filets mignons de poulets en croissant, bigarrés aux truffes et pochés au beurre; servez à part une saucière de béchamel. On peut décorer le moule avant de le foncer avec des détails de pâte à nouilles.

1032. — TIMBALE DE RAVIOLES AU PARMESAN. (Dessin n° 67.)

Beurrez un moule à timbale et décorez-le avec des bandes minces de pâte détrempée très-ferme, avec farine, jaunes d'œuf, beurre et une pincée de sucre et sel; appliquez-les en diagonale contre les parois du moule, dans le genre qu'indique le dessin; foncez ensuite le moule avec de la pâte fine, puis masquez le fond et les parois avec du papier beurré et emplissez-la avec de la farine ordinaire pour cuire la timbale à blanc. Quand la pâte est de belle couleur videz-la sans briser la croûte, retirez le papier et, pendant qu'elle est toute chaude, coupez sur le fond, à l'aide d'un coupe-pâte de 10 centim. de diamètre, un rond de pâte de cette dimension que vous laissez sur place; alors emplissez la timbale avec des petites ravioles de volailles finies d'après la méthode prescrite au n° 179, renversez-la ensuite sur plat, retirez aussitôt le rond coupé et rangez sur le dessus quelques couronnes de ravioles que vous montez en dôme; glacez la timbale, masquez le fond du plat avec un peu de sauce napolitaine et envoyez le restant de la sauce à part. On peut confectionner ainsi des ravioles de gibier, poisson, etc.

1033. — TIMBALE DE NOUILLES A LA MILANAISE.

Détrempez 3 à 400 gr. de pâte à foncer, divisez-la en parties de la grosseur d'un œuf que vous roulez sur le tour fariné, avec les mains, en cordons de la grosseur d'un macaroni; placez-les sur un couvercle de casserole, humectez-les avec du beurre fondu et presque froid, puis montez-les en colimaçons contre les parois intérieures d'un moule à dôme, en commençant par la partie centrale; continuez ainsi jusqu'au haut du moule, et, quand il est monté, emplissez-le avec des nouilles pochées et finies d'après les règles avec beurre et parmesan râpé, additionnez-lui de plus une garniture montglas composée avec truffes, champignons et filets de volailles, liée avec un peu de velouté réduit; couvrez la timbale avec une abaisse de pâte, placez-la sur un petit plafond et faites-la cuire à four vif; quand elle est de belle couleur retirez-la du four pour la démouler sur plat, glacez-la entièrement, entourez-la à sa base avec une couronne de moyennes quenelles de volaille, que vous saucez avec du velouté réduit, et envoyez de la même sauce à part.

1034. — TIMBALE DE LASAGNES A LA GÉNOISE.

Foncez un moule à timbale avec de la pâte fine, masquez-la au fond et autour avec du papier beurré et emplissez-la avec de la farine ordinaire pour la cuire au four; videz-la ensuite en la laissant dans le moule; préparez une pâte à nouilles avec 8 jaunes et 2 œufs entiers, laissez-la reposer, divisez-la en deux parties que vous abaissez très-minces, et distribuez ensuite en ronds de 4 centim. de diamètre; faites-les blanchir à l'eau bouillante et salée, et aussitôt cuits retirez la casserole du feu pour les enlever à l'écumoire par petite quantité à la fois et les égoutter sur un tamis; cela fait, rangez-les par couches dans la timbale en les saupoudrant avec du parmesan bien frais, arrosez-les avec un peu de beurre à la noisette et masquez-les aussitôt avec une cuillerée d'émincé de cèpes, finissez d'emplir ainsi la timbale, passez-la quelques minutes au four et démoulez-la aussitôt sur plat pour la glacer et l'entourer, à sa base, avec une vingtaine de filets de grives sautés au moment et masqués avec un peu de sauce salmis dont vous enverrez le surplus à part.

1035. — TIMBALE DE RIZ A L'ITALIENNE.

Beurrez grassement l'intérieur d'un moule à timbale, panez-le ensuite à la mie de pain fine, et versez dedans 3 œufs bien battus que vous promenez sur toute la surface intérieure du moule. Cela fait, renversez le moule pour égoutter les œufs et le paner de nouveau avec de la mie de pain; alors cuisez 6 à 700 gr. de riz de Piémont d'après les prescriptions données au n° 181; quand il est cuit, finissez-le avec parmesan, glace et beurre, et additionnez-lui une petite garniture composée avec ris d'agneau, amourettes, truffes et foies de volaille; emplissez le moule avec cet appareil, couvrez-le avec un rond de papier beurré, placez-le sur un plafond, et poussez-le à four vif pour colorer la surface de la timbale; alors retirez le moule, dégagez le tour de la timbale à l'aide d'un couteau mince, et renversez-la sur plat; laissez-la reposer ainsi quelques minutes, puis retirez le moule, et entourez la timbale à sa base avec une couronne de petits champignons saucés au velouté, et envoyez de la même sauce à part dans une saucière.

1036. — TIMBALE FARCIE A LA PIÉMONTAISE.

Cuisez 5 à 600 gr. de riz de Piémont comme il est indiqué pour le rizot; quand il est à point, finissez-le avec beurre, parmesan, glace fondue et quelques truffes de Piémont coupées en petits dés, puis dressez-le en partie contre les parois et au fond d'un moule à timbale d'avance humecté au pinceau avec de la glace fondue; donnez au riz l'épaisseur de 3 centim., unissez les surfaces intérieures, et emplissez le vide avec un ragoût à la financière que vous recouvrez avec une épaisse couche de riz, tenez quelques minutes la timbale à la bouche du four, et démoulez-la sur plat, entourez-la à sa base avec une couronne de truffes blanches émincées que vous saucez légèrement avec une demi-glace bien chaude dont vous envoyez le restant à part.

1087. — TIMBALE DE RIZ A LA PORTUGAISE.

Beurrez l'intérieur d'un moule à dôme et décorez-le avec des ronds de truffes noires. Hachez 100 gr. de moelle de bœuf, mettez-la dans une casserole avec un morceau de beurre et un oignon haché que vous faites revenir sans prendre couleur; mêlez-lui alors 5 à 600 gr. de riz de Piémont, faites-le revenir quelques secondes, mouillez-le ensuite au double de sa hauteur avec du bon bouillon non dégraissé, et faites-le cuire pendant 25 minutes; quand il est à sec, finissez-le avec 2 cuillerées de velouté et un bon morceau de beurre; alors masquez-en les parois et le fond du moule décoré avec une couche de l'épaisseur de 4 centim., unissez l'intérieur avec une cuiller, et emplissez le vide avec une escalope de volaille très-légèrement saucée et mêlée avec du maigre de jambon cuit coupé en petits dés; couvrez cet appareil avec une épaisse couche de riz, et tenez le moule pendant quelques minutes à la bouche du four, démoulez ensuite la timbale sur plat, et entourez-la à sa base avec une douzaine de filets mignons de volaille bigarrés avec de la langue écarlate, glacez les filets, et servez à part une saucière de velouté.

1038. — PETITES TIMBALES A LA TALLEYRAND.

Émincez en julienne d'un centim. de long des filets de volaille, de la langue écarlate et des truffes noires; beurrez une quinzaine de grands moules à dariole, et sablez-les au fond et autour avec les filets mêlés ensemble, couvrez les moules, et tenez-les quelques minutes sur glace; emplissez-les ensuite à moitié avec de la farce de volaille à quenelles en faisant un vide sur le centre, et emplissez ce vide avec un salpicon de truffes lié avec de la sauce Madère; fermez l'ouverture avec la même farce que vous couvrez avec un rond de papier; rangez les moules dans un sautoir avec de l'eau bouillante jusqu'à moitié de hauteur, et faites pocher la farce au bain-marie; au moment de servir, enlevez le papier, et démoulez les timbales pour les dresser sur plat; saucez-les avec un peu d'espagnole réduite à l'essence de truffes, et servez le restant à part.

1039. — PETITES TIMBALES A L'IMPERIALE.

Beurrez 16 moules à dariole, et décorez-les au fond avec un anneau en truffe ou en langue écarlate bien rouge du même diamètre que les moules; emplissez-les ensuite avec une farce à la crème n° 101; couvrez les moules avec des ronds de papier, rangez-les dans un sautoir avec un peu d'eau bouillante au fond, et faites-les pocher à la bouche du four; aussitôt la farce raffermie, démoulez les timbales, dressez-les en pyramide sur plat, et saucez-les légèrement avec une sauce suprême dont vous servez le reste dans une saucière avec une montglas dedans.

1040. — TIMBALE DE HOMARD A L'INDIENNE.

Beurrez 15 grands moules à dariole, et foncez-les autour et au fond avec une couche de farce à quenelles de merlan; emplissez le vide avec un salpicon de homard et champignons lié avec un peu de sauce diplomate; fermez l'ouverture avec la farce, couvrez-les d'un papier beurré, rangez-les dans un sautoir, et faites-les pocher au bain-marie, sans ébullition; retirez-les ensuite pour les démouler sur un plafond, les masquer légèrement avec une sauce à l'indienne, et placer sur chaque timbale une lame de homard; dressez-les ensuite en pyramide, et servez une sauce kari à part.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE ONZIÈME.

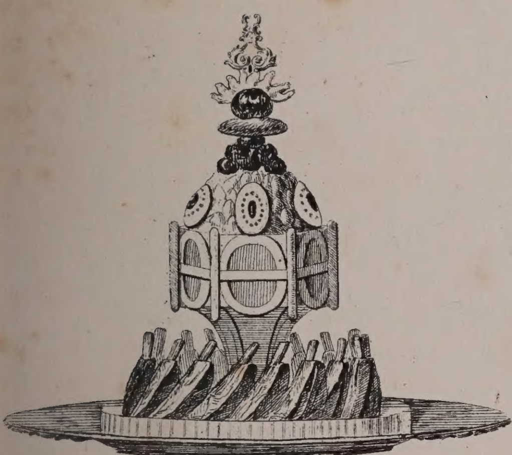
N° 68. — Pigeons aux petits pois, page 216.
N° 70. — Côtelettes de veau à la Dreux, page 154.
N° 72. — Ris de veau à la Montpensier, page 103.
N° 74. — Caisse de filets de rougets à l'Infante, p. 205
N° 69. — Pluviers à la Dumanoir, page 220.
N° 71. — Turban de filets de poulets à la Rougemont, p. 185.
N° 73. — Turban de filets de lièvre à la Périgueux, p. 185.
N° 75. — Vol-au-vent à la Marinière, page 201.



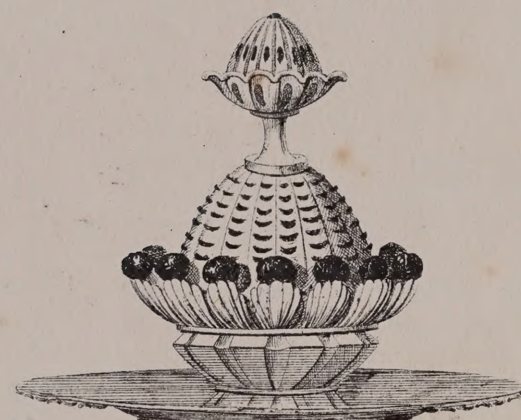
68



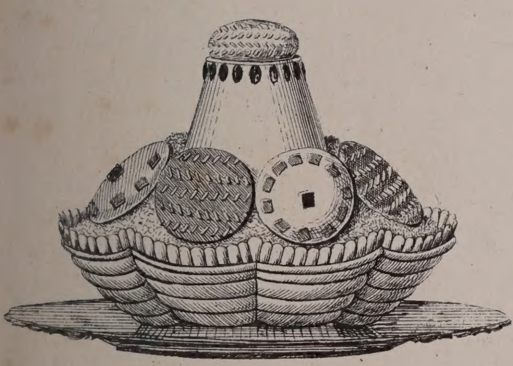
69



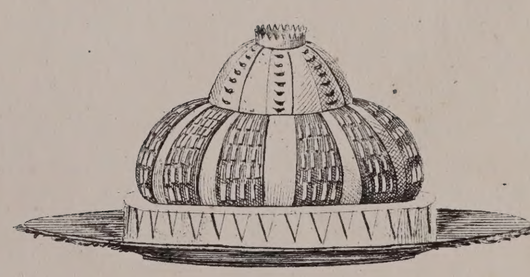
70



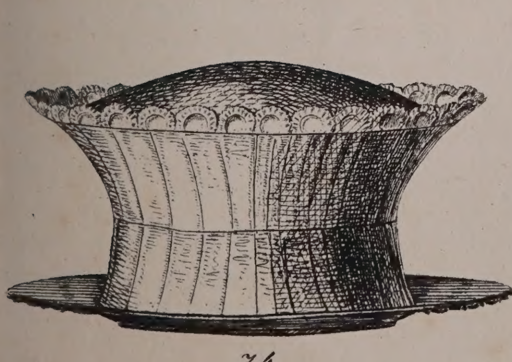
71



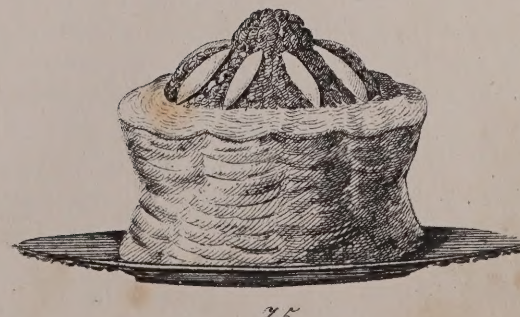
72



73



74



75

1041. — PETITES TIMBALES AU CHASSEUR.

Levez les chairs d'une douzaine de bécassines avec lesquelles vous marquez une farce à quenelle ; avec les carcasses tirez un petit fumet ; passez les foies et les intestins au beurre, pilez-les, additionnez-leur un peu d'espagnole, et passez-les au tamis fin ; incorporez cette purée à la farce préparée, ainsi que 4 à 5 cuillerées de foie-gras coupé en petits dés ; maintenant beurrez 16 moules à dariole, décorez-les au fond et contre les parois avec une chaîne de petits ronds de truffes coupés à l'emporte-pièce ; cela fait, emplissez les moules avec la farce sans déranger le décor ; couvrez le dessus avec du papier, et faites pocher les timbales au bain-marie ; aussitôt pochées, retirez-les pour les démouler, les glacer ; posez sur chacune d'elles un rond de foie-gras du même diamètre, et dressez-les en pyramide ; saucez le fond du plat avec de la sauce salmis, et servez le restant dans une saucière avec quelques champignons émincés.

1042. — PETITES TIMBALES DE MACARONI A LA PALHEN. (Dessin n° 61.)

Blanchissez à l'eau bouillante et salée 500 gr. de macaroni de Naples ; quand il est cuit, égouttez-le sans le rafraîchir, étendez-le sur une serviette, et divisez-le en morceaux ou tiges de 2 centim. de long ; beurrez une quinzaine de petits moules à dariole, et montez le macaroni debout contre les parois du moule ; au-dessus de cette couronne, vous roulez en anneau, aussi en macaroni, coupé juste de la circonférence du moule ; sur cet anneau, montez encore une couronne de petit macaroni pour arriver à la hauteur du moule, emplissez ensuite les moules à moitié avec de la farce à quenelle que vous poussez à l'aide d'un cornet, étalez-la tout doucement contre le macaroni avec un doigt trempé dans du blanc d'œuf, puis emplissez le vide avec un salpicon composé de truffes et foie-gras, lié avec une sauce Madère ; couvrez le salpicon avec de la farce et un rond de papier beurré, placez les moules dans un sautoir avec de l'eau bouillante à moitié de hauteur, poussez-le au four modéré pour les faire pocher au bain-marie ; en même temps, vous aurez empli un petit moule en pyramide avec de la farce de volaille à la crème que vous faites également pocher au bain-marie ; au moment de servir, démoulez la pyramide sur le centre du plat, démoulez et dressez les petites timbales autour de la pyramide, glacez-les légèrement, et placez un rond de truffes sur chacune d'elles ; servez à part une sauce Périgueux.

1043. — CHARTREUSE DE PERDREAUX. (Dessin n° 66.)

Faites blanchir au bouillon 7 à 8 grosses carottes et cuisez séparément autant de navets épluchés. Coupez en quartiers 3 à 4 choux frisés, faites-les blanchir, exprimez bien l'eau et marquez-les dans une casserole foncée de lard pour les braiser avec un morceau de petit lard ou jambon blanchi ; quand les choux sont à peu près cuits, additionnez-leur 4 perdreaux et finissez de cuire le tout ensemble. Maintenaut, foncez avec du papier beurré un moule hexagone ayant 18 centim. de diamètre sur 12 de haut, parez les navets et les carottes en ne prenant de celles-ci que les parties rouges et coupez-les en lames de 6 à 7 millim. d'épaisseur ; parez-les ensuite en petits carrés réguliers que vous montez contre les parois intérieures du moule, en alternant les nuances et dans l'ordre représenté par le dessin : masquez le fond du moule avec une rosace composée avec des détails en carottes et navets ; quand ces légumes sont montés, soutenez-les intérieurement avec une couche de farce à quenelle de gibier et emplissez le moule avec les choux bien épongés que vous alternez avec les perdreaux découpés ; masquez-les avec un rond de papier beurré. Cela fait, placez le moule dans une casserole avec de l'eau bouillante jusqu'à moitié de hauteur ; poussez la casserole à four modéré et tenez-la ainsi pendant une demi-heure ; 20 minutes avant de servir, renversez la chartreuse sur un plafond sans enlever le moule, afin de bien égoutter la graisse, et quelques minutes avant de servir, dressez la chartreuse sur plat ; enlevez alors le moule, ornez le dessus de la chartreuse avec quelques légumes symétriquement disposés, glacez l'entrée, saucez légèrement le fond du plat avec un peu d'espagnole réduite au fumet de perdreaux et servez le restant dans une saucière.

1044. — CHARTREUSE DE CAILLES A LA MODERNE.

Choisissez un moule à bordure unie, un peu haut de forme, masquez-le intérieurement avec du papier beurré et montez contre les parois et le fond des tiges de carottes et de navets enlevés à la colonne et ayant 2 centim. de long ; les premières de ces tiges doivent être prises seulement sur les parties rouges des carottes et celles de navets tenues aussi blanches que possible ; on monte ces légumes par rangs soit d'une même nuance, soit par petits groupes nuancés : ceci est une affaire de préférence. Quand les légumes sont montés, humectez-les au pinceau avec un peu de blanc d'œuf et masquez-les aussitôt avec une couche épaisse de farce à quenelle, puis emplissez le vide avec des choux braisés bien épongés, que vous masquez aussi avec une couche de farce ; couvrez le dessus du moule avec un rond de papier beurré et faites pocher la bordure au bain-marie pendant une demi-heure, puis renversez-le sur un couvercle de casserole sans retirer la bordure, égouttez la graisse, puis glissez-la sur plat, retirez aussitôt le moule et emplissez le milieu

de la bordure avec une macédoine de légumes printanière sur laquelle vous rangez une douzaine de cailles braisées; glacez-les et servez une sauce espagnole claire à part.

1045. — CHARTREUSE DE TENDRONS DE VEAU AUX LAITUES.

Cuisez une quinzaine de tendrons de veau, comme il est dit dans l'article qui précède; parez-les ensuite carrément et uniformes. Vous aurez braisé aussi une quinzaine de laitues; quand elles sont bien égouttées, parez-les de même dimension que les tendrons et moulez-les dans un moule à cylindre uni et beurré, en les alternant avec un tendron, en dressant deux rangs l'un sur l'autre, appuyez-les bien, puis renversez-les sur plat. Alors glacez bien l'entrée, saucez le fond du plat avec un peu de béchamel et dressez autour une belle couronne de têtes de champignons et servez à part une saucière de béchamel réduite à l'essence de champignons et finie avec un salpicon de maigre de jambon cuit.

1046. — CHARTREUSE DE RIS D'AGNEAU AUX TRUFFES.

Masquez un moule à bordure uni avec du papier beurré et montez contre les parois des petits ronds de carottes bien rouges et des navets bien blancs en couronne superposés; humectez les légumes au pinceau avec un peu de blanc d'œuf et soutenez-les avec une couche de farce à quenelle un peu épaisse; finissez d'emplir le moule avec des laitues braisées et bien égouttées que vous recouvrez d'un papier beurré; placez le moule dans un sautoir avec de l'eau bouillante à moitié de hauteur et tenez-le au bain-marie à la bouche du four pendant une demi-heure. Vous aurez d'avance blanchi, piqué et braisé une douzaine de ris d'agneau, glacez-les de belle couleur. Quelques minntes avant de servir, renversez la bordure sur un couvercle de casserole afin qu'elle égoutte bien la graisse, puis glissez-la sur plat et dressez snr la bordure les ris d'agneau en couronne, mais en les alternant avec une lame de langue écarlate taillée de même forme; emplissez le puits avec une garniture de petits pois à la française et servez à part une sauce Madère.

1047. — CHARTREUSE DE DINDE AUX TRUFFES.

Coupez transversalement en lames de 4 millim. d'épaisseur quelques carottes bien rouges, blanchissez-les à l'eau salée et cuisez-les au bouillon, égouttez-les ensuite sur une serviette, parez chaque lame avec un coupe-pâte de 3 centim. de diamètre, puis videz-les avec un autre coupe-pâte de 2 centim. et emplissez aussitôt le vide avec un rond de truffes bien noires; maintenant, masquez l'intérieur d'un moule à bordure uni et de forme haute avec du papier beurré et montez ces ronds de carottes en les appliquant contre les parois les uns à côté des autres, alors emplissez les intervalles avec des épinards blanchis bien verts, légèrement passés au beurre, finissez d'emplir le moule avec de la farce à quenelle de volaille : couvrez avec un rond de papier, tenez les moules au bain-marie pendant une demi-heure puis renversez la bordure sur plat, épongez bien la graisse , emplissez le puits avec une escalope de filets de dinde finie au moment et entourez-la avec une couronne de laitues farcies et glacées ; servez dans une saucière une garniture de truffes émincées et saucées au velouté.

1048. — CHARTREUSE DE FILETS DE PIGEONS A LA CHANTILLY.

Beurrez un moule à bordure et montez-le en petites boules de carottes et de navets, emplissez ensuite la bordure avec un appareil à croquettes de pommes de terre au centre duquel vous laissez une petite cavité, pour l'emplir avec un salpicon composé de foies de poulardes et champignons légèrement saucés à l'espagnole ; couvrez la bordure avec une couche d'appareil aux pommes de terre et celui-ci avec un papier beurré, placez ensuite le moule au bain-marie et laissez-le pendant une demi-heure ; au moment de servir renversez la bordure sur plat et emplissez le puits avec une garniture de choux de Bruxelles sautés au beurre; dressez au-dessus de la bordure une douzaine de lames minces de jambon cuit et sur celles-ci une couronne de 14 filets de pigeons sautés au moment ; masquez-les très-légèrement avec une sauce Madère et servez le restant dans une saucière.

1049. — PETITES CHARTREUSES A LA ROYALE.

Beurrez une quinzaine de moules à dariole, cela fait, montez symétriquement contre les parois intérieures des petites tiges de carottes et navets blanchis et cuits avec du bouillon, beurre et sucre, en les entremêlant avec des détails de truffes afin de varier les nuances ; masquez également le fond avec un rond de truffe de son diamètre et masquez ces légumes avec une couche de farce à quenelle en laissant un vide au milieu que vous emplissez avec un salpicon royal n° 342; fermez l'ouverture des moules avec un petit rond de papier masqué d'une couche de farce et rangez les moules dans un sautoir avec de l'eau bouillante jusqu'à moitié de hauteur; tenez-les à la bouche du four pour les laisser pendant 20 minutes ; au moment de servir, égouttez les moules, démoulez les chartreuses pour les dresser sur plat, masquez le fond de celui-ci avec un peu de sauce royale et servez le restant dans une saucière.

1050. — PETITES CHARTREUSES A LA RÉGENTE.

Montez une quinzaine de petites chartreuses d'après la méthode indiquée dans l'article qui précède, mais avec des truffes seulement, sans légumes; masquez-les intérieurement avec une couche de farce à quenelle de gibier et emplissez le vide avec un salpicon de foie-gras; couvrez le dessus avec de la farce et un rond de papier beurré et faites pocher les chartreuses au bain-marie; retirez-les ensuite pour les démouler et les dresser en couronne sur une bordure en farce de gibier, basse de forme et large, d'avance dressée sur plat et masquée avec une espagnole réduite au fumet de gibier; emplissez le puits avec une montglas composée de filets de perdreaux, foie-gras et truffes, dressez-la en dôme et servez à part une saucière d'espagnole à l'essence de gibier.

1051. — VOL-AU-VENT A LA TOULOUSE.

Préparez 6 à 700 gr. de pâte feuilletée d'après la méthode décrite au chapitre des détrempes, donnez-lui 6 tours, et au dernier demi-tour humectez la surface de la pâte et pliez-la seulement en deux pour l'abaisser de 2 centim. d'épaisseur, laissez-la reposer quelques minutes, puis appliquez sur la surface un couvercle de casserole ou moule à flan proportionné à la dimension que vous voulez donner au vol-au-vent, et avec un petit couteau coupez la pâte tout autour en inclinant légèrement la lame du couteau en dehors; cela fait, renversez vivement l'abaisse sur une plaque, puis appuyez tout autour sur son épaisseur avec le dos du couteau pour la canneler, c'est-à-dire lui faire une petite empreinte droite de distance en distance; maintenant dorez la surface en arrêtant la dorure à quelques millimètres des bords afin qu'elle ne coule pas contre les parois, puis cernez-la[1], piquez-la et rayez-la dans le cercle tracé; vous aurez d'avance essayé le degré du four avec un petit morceau de la pâte afin de vous rendre compte de sa chaleur; il doit être bien atteint, mais un peu tombé et moins vif que pour les bouchées; cela fait, poussez la plaque au centre du four pour cuire le vol-au-vent de belle couleur et, autant que possible, sans ouvrir le four que vers la fin de la cuisson; sortez-le ensuite, enlevez vivement le couvercle pour le vider de la pâte humide et crue dont vous fixez une partie contre les parois intérieures du vol-au-vent afin de renforcer les parties faibles; puis glissez le vol-au-vent sur plat, tenez-le quelques minutes au four pour le ressuyer et emplissez-le avec une garniture toulouse composée avec des quenelles et crêtes de volaille, escalopes de foies-gras, truffes et champignons, que vous dressez symétriquement et masquez à mesure avec une sauce toulouse, ornez le dessus avec quelques filets mignons bigarrés et quelques lames de truffes, car on ne sert pas de couvercle. Servez une saucière à part.

1052. — VOL-AU-VENT A LA MARINIÈRE. (Dessin n° 75.)

Coupez en deux 12 filets de soles et parez-les de forme ovale; assaisonnez-les et masquez-les dans un sautoir avec beurre, jus de citron et quelques cueillerées de cuisson d'huîtres; faites pocher 18 moyennes quenelles de merlan au beurre d'écrevisses moulées à la cueiller, pochez également à l'eau acidulée 3 ou 4 foies de lottes que vous enveloppez ensuite et placez dans un autre sautoir avec une queue de homard coupée en tranches 3 douz. d'huîtres blanchies, ainsi qu'une quinzaine de champignons coupés en deux; saucez ces dernières garnitures avec quelques cuillerées de sauce normande bien chaude et tenez-les au bain-marie; quelques minutes avant de servir, faites sauter les filets de soles et dressez symétriquement ces garnitures dans une croûte de vol-au-vent disposée sur plat, garnissez-le avec un petit bouquet de queues de crevettes que vous entourez avec quelques quenelles, glacez la crête du vol-au-vent et envoyez une saucière de sauce normande à part.

1053. — VOL-AU-VENT A LA NESLE.

Cuisez une croûte de vol-au-vent, dressez-la sur plat et tenez-la au chaud; quelques minutes avant de servir, garnissez l'intérieur du vol-au-vent avec des moyennes quenelles de volaille pochées au moment que vous dressez par couches, et masquez à mesure avec une allemande réduite à l'essence de champignons; dressez sur le sommet un bouquet de crêtes et rognons de volaille et servez le restant de la sauce à part.

1054. — VOL-AU-VENT A LA PATISSIÈRE.

Escalopez 3 à 4 ris de veau blanchis et faites-les sauter au beurre; quand ils sont cuits, égouttez-les pour les glacer et les ranger dans une casserole avec des champignons, 18 crêtes cuites bien blanches, 12 foies de poulardes blanchis et coupés en deux, ainsi que 3 douz. de quenelles de godiveau roulées sur le tour de forme ronde et pochées; saucez ces garnitures abondamment avec une espagnole réduite au Madère; couvrez la casserole, faites

1. On appelle cerner un vol-au-vent, l'action de tracer une ligne circulaire sur la pâte afin de pouvoir pratiquer une ouverture quand cette pâte sera cuite.

donner un bouillon à la sauce et dressez ensuite ces garnitures avec ordre dans la croûte du vol-au-vent; placez sur le dessus un beau ris de veau piqué, glacé et coupé en biais, entourez-le avec 4 écrevisses entières entre lesquelles vous disposez 4 petits bouquets de truffes émincées, et servez une saucière à part.

1055. — VOL-AU-VENT DE MORUE A LA MARSEILLAISE.

Avec un kilog. de morue bien dessalée préparez une *brandade* d'après les prescriptions données au n° 649, au dernier moment chauffez-la en lui additionnant quelques cuillerées de crème double pour lui donner du moelleux et mêlez-lui quelques truffes émincées à cru et sautées au moment avec un peu d'huile ; emplissez alors la croûte d'un vol-au-vent bien chaud et dressez en-dessus une couronne de grosses lames de truffes bien noires.

1056. — TOURTE DE PIGEONS AUX TRUFFES.

Préparez une farce à quenelle à laquelle vous mêlez quelques cuillerées de truffes hachées; bridez 4 à 5 jeunes pigeons comme pour entrée, emplissez-les avec une petite partie de la farce et masquez-la dans un sautoir avec du beurre et 300 gr. de petit lard blanchi et coupé en dés; faites-les revenir quelques minutes à feu vif, assaisonnez et additionnez-leur 5 à 600 gr. de truffes crues épluchées et coupées en quartiers, mouillez-les avec un verre de vin blanc, couvrez le sautoir et continuez l'ébullition jusqu'à ce que le vin soit réduit; alors retirez le sautoir du feu et laissez refroidir le tout.

Maintenant étalez sur une plaque une abaisse mince en pâte à dresser, coupez-la ronde en lui donnant 25 centim. de diamètre. Cela fait, masquez la surface avec une couche de farce arrivant seulement à 5 centim. des bords, découpez chaque pigeon en quatre parties et mêlez le restant de la farce avec le lard et les truffes; dressez alors les membres des pigeons en pyramide sur l'abaisse, masquée de farce, en ayant soin de remplir les cavités avec les garnitures, et tenez le dessus bien uni; humectez les bords de l'abaisse avec de l'eau, masquez le dôme avec des bardes de lard et couvrez-le avec une large abaisse ronde et mince en pâte fine ou rognures de feuilletage; soudez les parois avec l'abaisse inférieure en les appuyant avec le pouce; rognez les deux abaisses, mouillez celle d'en haut et appliquez dessus en suivant les bords une bande de feuilletage de la largeur de 4 à 5 centim. et de la même longueur que la circonférence de la tourte; appuyez-la avec le pouce pour en souder les deux abaisses, cannelez les bords avec le dos d'un couteau, dorez-la ainsi que le dôme, et ornez le sommet de celui-ci avec quelques feuilles imitées en pâte; poussez la tourte au feu modéré pour la cuire tout doucement pendant trois quarts d'heure, en ayant soin de la couvrir avec du papier; aussitôt que la pâte commence à prendre couleur, sortez-la pour la glisser sur plat; cernez le dôme à moitié de sa hauteur afin de pratiquer une ouverture en formant le couvercle; saucez légèrement la tourte par cette ouverture avec une sauce à la financière, et servez le restant dans une saucière.

1057. — TOURTE DE FILETS DE SOLES A L'ITALIENNE.

Préparez une vingtaine de paupiettes de filets de soles, faites-les revenir au beurre avec des fines herbes seulement pour les roidir extérieurement, laissez-les refroidir.

Préparez une farce à quenelle de poisson finie avec quelques cueillerées de fines herbes. Coupez en quartiers 500 gr. de truffes crues et pelées que vous assaisonnez avec sel et muscade, et tenez de côté.

Étalez sur une plaque une abaisse ronde de pâte fine dont vous masquez la partie centrale avec une couche de farce préparée ; sur cette farce dressez les paupiettes de soles en dôme en les entremêlant avec la farce et les truffes crues, unissez bien la partie supérieure du dôme et terminez l'opération d'après la même méthode décrite aux articles qui précèdent; cuisez-la pour l'ouvrir ensuite et la saucer avec un peu d'espagnole réduite au vin blanc et à l'essence de poisson ; remettez le couvercle et servez à part une sauce italienne.

1058. — PATÉ CHAUD A LA FINANCIÈRE. (Dessin n° 80.)

Détrempez un kilog. de pâte à dresser et laissez-la reposer un quart d'heure. Beurrez un moule à pâté chaud de forme basse, placez-le sur un petit plafond et couvert avec un papier beurré. Avec les deux tiers de la pâte formez une abaisse dont vous relevez les bords en les passant tour à tour entre les deux mains pour les renverser peu à peu sans faire de plis à la pâte et en lui donnant la forme d'une timbale; cela fait, introduisez-la dans le moule à pâté en l'appuyant contre les parois et le fond, afin qu'elle prenne parfaitement la forme d'un moule; montez le pâté de 2 centim. plus haut que le moule; rognez droit les bords saillants, pincez-les régulièrement et décorez-les sur l'épaisseur avec de petits ronds de pâte enlevés à la colonne, trempés d'un côté dans des œufs battus et collés l'un à côté de l'autre; masquez les parois et le fond avec du papier beurré, et emplissez la caisse avec de la farine ordinaire jusqu'à la hauteur du décor, dorez la crête et poussez le pâté à four chaud. Dès que la pâte commence à prendre couleur, couvrez-la avec un rond de papier graissé et donnez-lui encore 40 minutes de cuisson; en la sortant du four

retirez la farine et le papier, dorez l'intérieur et faites-le sécher à four modéré; collez la croûte de pâté sur plat et tenez-la à l'étuve. Maintenant préparez une garniture à la financière composée avec 8 belles crêtes, un foie-gras et quelques foies de poulardes escalopés, 4 petits ris de veau bien ronds, cloutés et glacés, 18 petites truffes rondes tournées à cru et cuites au moment, quelques petits champignons tournés, 4 belles écrevisses ayant les queues épluchées, et enfin 4 douz. de quenelles de volaille, dont 4 plus grosses et décorées aux truffes; au moment de servir, toutes ces garnitures se trouvant terminées et bien chaudes, mettez de côté les 4 écrevisses, les ris de veau, une grosse truffe ronde ainsi que les petites; dressez symétriquement le reste de la garniture dans la croûte à pâté en les masquant à mesure avec un peu de sauce financière, et montez-les en dôme au-dessus du niveau de la croûte; dressez les ris et les écrevisses en les alternant, garnissez les intervalles avec les petites truffes; en dessus les quenelles décorées, les champignons, et la grosse truffe sur le centre entourée avec une petite couronne de champignons; glacez les écrevisses, les truffes et les ris, et envoyez à part une saucière de financière.

1059. — PATÉ CHAUD DE MAUVIETTES AUX TRUFFES.

Marquez d'abord 6 à 800 gr. de godiveau d'après la méthode décrite au n° 197; flambez 36 mauviettes, désossez-les comme pour galantine, étalez-les à mesure sur une serviette, salez-les et placez sur chacune d'elles une lame de truffes que vous couvrez avec un peu de salpicon mélangé avec du godiveau; quand les mauviettes sont farcies, ployez les peaux en dessous en leur donnant une forme oblongue; maintenant passez au beurre les foies et les intestins des mauviettes auxquels vous mêlez quelques foies de volaille, ainsi que quelques parures de truffes; assaisonnez, pilez-les, passez-les au tamis et mêlez cette purée avec ce qui reste de godiveau; alors beurrez un moyen sautoir au fond duquel vous étalez une couche de la farce préparée, rangez les mauviettes sur cette couche les unes à côté des autres, appuyez-les légèrement et masquez-les avec des bardes de lard et un papier beurré; 20 minutes avant de servir, poussez le sautoir au four chaud et retirez-le aussitôt que les mauviettes sont cuites; alors enlevez le lard et le papier, glacez-les et tenez-les encore une seconde au four, égouttez ensuite la graisse et dressez la moitié de ces mauviettes dans une croûte à pâté chaud en les alternant avec la farce et quelques cuillerées de truffes émincées; saucez-les avec une espagnole réduite à l'essence de truffes; dressez ensuite les autres mauviettes en couronne sur celles-ci, emplissez le puits avec une garniture de truffes, saucez-les légèrement, glacez la croûte et servez à part le restant de la sauce.

1060. — PATÉ CHAUD DE GRIVES.

Désossez 24 grives, étalez-les sur un linge et garnissez-les chacune avec un peu de farce à quenelle de gibier à laquelle vous aurez mêlé un sixième de fines herbes cuites au lard et quelques cuillerées de truffes crues et coupées en petits dés; ployez les peaux des grives en dessous et donnez-leur la forme allongée; maintenant foncez un moule à pâté chaud comme il est dit plus haut, masquez intérieurement le fonds et les parois avec une couche de farce, puis faites légèrement revenir les grives avec du beurre, salez-les et rangez-les dans le pâté par couches en les alternant avec de la farce préparée; garnissez le pâté en dôme, couvrez-le dessus avec des bardes minces de lard, couvrez ensuite le dôme avec une abaisse de pâte dont vous soudez les bords avec la crête saillante de la caisse, coupez régulièrement le bord de la pâte et pincez-la ensuite; dorez la pâte et poussez le pâté au four; au bout de quelques minutes couvrez-le avec du papier et cuisez-le à feu modéré; sortez-le ensuite et cernez-le pour enlever le couvercle, saucez légèrement la garniture avec un peu d'espagnole réduite au fumet de gibier et à l'essence de truffes; glissez le pâté sur plat, glacez la croûte et servez à part le restant de la sauce.

1061. — PATÉ CHAUD DE LEVRAUT A L'ANCIENNE.

Dépécez 3 levrauts en moyens morceaux, dont vous mettez de côté les plus beaux, c'est-à-dire ceux des reins et ceux du gras de cuisse; désossez les autres parties que vous mêlez avec le même volume de viande maigre de veau pour en faire un godiveau.

Montez une croûte de pâté chaud dans un moule cannelé, masquez le fond et les parois de la pâte avec les trois quarts du godiveau, sautez les morceaux de levraut à feu vif avec 200 gr. de lard râpé et autant de beurre, ainsi que quelques cuillerées de fines herbes crues; assaisonnez avec sel, poivre et épices; puis quand les chairs sont raffermies, additionnez-leur 2 à 300 gr. de truffes crues coupées en gros dés, sautez-les encore quelques minutes et retirez le sautoir du feu; laissez refroidir les viandes à moitié, puis emplissez le pâté en alternant les viandes et les fines herbes avec une couche de farce; montez l'appareil en dôme, placez dessus une feuille de laurier et masquez avec une barde de lard; couvrez enfin le dôme avec une abaisse de pâte mince que vous appuyez bien au bas, et soudez avec les bouts saillants de la caisse, d'avance humectés, que vous coupez régulièrement et pincez tour à tour; dorez entièrement le pâté et poussez-le à four modéré; aussitôt que la pâte est sèche sur la superficie, couvrez-la avec du papier et donnez-lui à peu près une heure et demie de cuisson. Au moment de servir, retirez le couvercle en le cernant à sa base,

enlevez le laurier, le lard et la graisse aussi bien que possible; soulevez légèrement les viandes avec la pointe du couteau et saucez-les avec de l'espagnole réduite au fumet de gibier, glissez le pâté sur feu et servez le restant de la sauce à part, en lui additionnant une petite garniture de truffes.

1062. — PATÉ CHAUD DE SOLES AUX HUITRES.

Levez les filets de 4 ou 5 soles, divisez-les chacun en deux parties sur leur longueur, assaisonnez-les avec sel, muscade, et masquez-les d'un côté avec une farce à quenelle de poisson aux fines herbes, roulez-les sur eux-mêmes et faites-les roidir dans un sautoir avec du beurre ; foncez un moule à pâté chaud, masquez le fonds et les parois de la pâte avec une couche de farce de poisson au beurre d'écrevisses d'un centim. d'épaisseur, puis dressez les filets en couche que vous alternez avec la farce ; montez le pâté en dôme, masquez-le en dessus aussi avec une couche de farce, placez une feuille de laurier sur le haut et couvrez-le avec une abaisse de pâte que vous soudez avec les bords de la caisse ; coupez la pâte droite, pincez la crête avec goût, pratiquez sur le sommet une petite ouverture, dorez le pâté et poussez-le au four modéré, mais bien atteint ; quand il commence à se colorer, couvrez-le avec du papier et donnez-lui une heure et quart de cuisson ; au moment de servir, glissez-le sur plat, enlevez le dessus en le cernant à sa base, enlevez la graisse aussi bien que possible ; emplissez les cavités avec des champignons et des huîtres, saucez légèrement avec une bonne espagnole réduite à l'essence de poisson, dont vous servez le restant dans une saucière.

1063. — PATÉ CHAUD DE BOEUF A L'ANGLAISE.

Sur un filet de bœuf paré, coupez une quinzaine de petits biftecks (on peut employer des tranches de culotte coupées sur la pointe si la viande est jeune et tendre), battez-les légèrement, assaisonnez-les avec sel et poivre de Cayenne, foncez un plat à pâté à l'anglaise avec une couche de pommes de terre coupées en grosses lames, assaisonnez-les aussi et dressez dessus les biftecks en les entremêlant avec des jaunes d'œufs durcis ; mouillez-les avec 3 décil. de bon jus clair et froid, humectez les bords du plat et masquez-les avec une bande de pâte feuilletée à 8 tours, humectez cette bande et couvrez entièrement le pâté avec une abaisse aussi en pâte feuilletée. Soudez ensemble l'abaisse et la bande, appuyez le tout autour, et rognez-les à niveau des bords du plat ; cela fait, appuyez la pâte des bords avec la main gauche, et avec le couteau faites vivement une incision perpendiculaire allant de bas en haut, de manière à relever légèrement la partie coupée qui, par ce fait, forme cannelure ; maintenant, disposez sur le centre du pâté et au centre de l'abaisse une rosace formée avec des losanges de feuilletage, dorez entièrement le pâté, placez-le sur une plaque et poussez-le à four modéré ; aussitôt que la pâte est sèche, couvrez-la avec du papier beurré et donnez-lui une heure de cuisson, sortez ensuite le plat, dressez-le sur serviette et servez-le ainsi.

1064. — PATÉ CHAUD DE PIGEONS A L'ANGLAISE.

Videz et flambez 6 pigeons bien tendres, retirez les cuisses que vous mettez de côté, et coupez les estomacs et trois parties dont vous retirez les os, foncez un plat rond et creux, en porcelaine anglaise, avec quelques tranches de jambon, rangez les estomacs de pigeons dessus en les assaisonnant avec sel et poivre de Cayenne et les entremêlant de tranches de jambon, emplissez les cavités avec quelques jaunes d'œufs durcis ; mouillez avec 3 décil. de bon jus clair et succulent, humectez les bords du plat, et masquez-les avec une bande mince de feuilletage à 10 tours ; humectez la bande, couvrez la pâte avec une abaisse de la même pâte, et terminez l'opération comme il est dit plus haut ; donnez une heure un quart de cuisson. Dressez le pâté sur serviette.

1065. — PATE CHAUD DE SAUMON A LA RUSSE.

Levez 2 filets d'un morceau de saumon et coupez-les transversalement en escalopes un peu épaisses, assaisonnez-les et faites-les sauter au beurre avec des fines herbes. Quand le poisson est à peu près cuit, additionnez-lui 4 à 5 cuillerées à bouche de *visiga*[1] blanchi et haché, assaisonnez avec sel et poivre, additionnez quelques cuillerées de velouté et retirez le sautoir du feu. Cuisez à l'eau ou au bouillon 250 gr. de *kascha* en le tenant bien sec. Hachez 4 à 5 œufs durcis que vous tenez à part.

Prenez 6 à 800 gr. de pâte à kulibiak déjà levée, étalez les trois quarts sur une serviette saupoudrée de farine et appuyez-la peu à peu avec la main jusqu'à ce qu'elle n'ait plus que l'épaisseur de 7 à 8 millim., mais en observant qu'elle ne s'attache pas à la serviette ; quand la pâte est étalée en carré long, mouillez les contours et étalez sur le centre une couche un peu épaisse de *kascha* refroidi et dans les dimensions que vous voulez donner au pâté ; sur le *kascha* rangez la moitié des escalopes de saumon en les entremêlant avec du *visiga* et fines herbes ; sur cette couche, étalez

1. Nerfs de poisson qu'on fait dégorger quelques heures et cuire à l'eau salée ; quand ils sont cuits on les égoutte pour les hacher.

une couche d'œufs hachés, puis quelques morceaux de beurre frais, recommencez l'opération avec le *kascha*, le poisson et les œufs, et terminez avec du *kascha*. Cela fait, relevez les bords de la serviette d'un côté afin de ramener la pâte sur l'appareil, alors humectez-la et procédez de même du côté opposé et sur les bouts; vous obtenez ainsi un pâté en forme de carré long ; diminuez la pâte dans les parties les plus épaisses en l'appuyant avec les deux mains sans la percer, puis relevez vivement la serviette d'un côté, et renversez d'un trait le pâté sur une plaque ; couvrez-le alors avec un linge et laissez lever la pâte pendant une heure à température douce ; dorez-la ensuite et cuisez le pâté à four modéré pendant une heure à peu près en le couvrant de papier. Aussitôt que la pâte commence à se colorer, sortez-le du four: humectez-le au pinceau avec du beurre fondu, glissez-le sur plat, découpez seulement la croûte supérieure et servez à part une saucière de beurre fondu et une saucière de velouté.

On peut préparer d'après la même méthode des pâtés de truites, de soudac, de turbot, de thon et enfin de tous les poissons ne renfermant pas d'arêtes dans les chairs et résistant à la cuisson. On peut remplacer le *kascha* par du riz cuit au beurre.

1066. — CAISSE DE FILETS DE ROUGETS A L'INFANTE. (Dessin nº 74.)

Ayez d'abord 3 caisses d'entrées de forme ronde légèrement évasées, dont l'une sera doublée et un peu plus petite que les autres ; huilez-les toutes et faites-les sécher à l'étuve tiède, puis masquez le fond et le tour de la plus petite avec une légère couche de farce à quenelle de poisson mêlée avec la moitié de son volume de farce à gratin, remettez-la à l'étuve afin de sécher légèrement la farce ; maintenant, emplissez l'une des deux avec la mie d'un pain de cuisine coupé juste de la dimension de la caisse, renversez-la sur plat, et sur celle-ci collez la troisième caisse le vide en haut, dans le genre qu'indique le dessin ; tenez le plat à l'étuve jusqu'au moment de servir.

Habillez une vingtaine de petits rougets, pilez leurs foies avec une truffe hachée et 100 gr. de beurre que vous passez au tamis. Levez les filets de rougets sans retirer les peaux, marquez-les à mesure dans un sautoir avec du beurre fondu et jus de citron, assaisonnez-les et couvrez-les de papier beurré. Dans un autre petit sautoir, placez 6 laitances de carpes blanchies, arrosez-les avec du beurre et tenez les de côté ; 20 minutes avant de servir, faites sauter les filets avec quelques cuillerées de fines herbes; quand ils sont cuits, égouttez le beurre et liez-les avec quelques cuillerées à bouche de velouté réduit à l'essence de poisson et fini au beurre d'écrevisses, égouttez les laitances chauffées et coupées en petits morceaux, finissez-les en leur mêlant la purée des foies ainsi qu'un peu de beurre d'anchois ; alors retirez le sautoir du feu et dressez les filets entremêlés avec les laitances dans la caisse foncée avec la farce et disposée sur une plaque ; cela fait, masquez le dessus avec une couche de béchamel réduite et finie avec un morceau de beurre d'écrevisses et à laquelle vous mêlez, hors du feu, pendant qu'elle est toute bouillante, 2 blancs d'œufs fouettés en neige, alors poussez la caisse au four modéré pour faire pocher et prendre couleur à cet appareil, retirez aussitôt la plaque du four, passez sous la caisse, et en les croisant, 2 longues bandes de papier dont vous prenez un bout dans une main, tandis que vous enlèverez la caisse à l'aide d'un couvercle de casserole uni, et la glissez ainsi, sans danger, dans la caisse collée sur la caisse d'appui ; glacez légèrement le dessus et servez aussitôt. On peut, après avoir rempli la caisse et l'avoir placée dans une seconde, la dresser simplement sur plat.

1067. — CAISSE D'ESCALOPES DE SAUMON A LA MARINIÈRE.

Parez à cru une vingtaine d'escalopes de saumon, salez-les et marquez les dans un sautoir avec du beurre, jus de citron, 2 cuillerées de vin blanc et autant de glace; 20 minutes avant de servir, cuisez les escalopes des deux côtés et aussitôt cuites, rangez-les dans un petit sautoir; additionnez au fond de leur cuisson assez de velouté réduit pour obtenir une bonne sauce liée, finissez-la avec un morceau de beurre d'écrevisses, passez-la à l'étamine sur les escalopes mêlées avec 4 douz. d'huîtres blanchies et parées, autant de queues d'écrevisses et quelques champignons tournés; chauffez-les ensemble sans ébullition et dressez-les symétriquement dans une caisse d'entrée huilée et masquée au fond et autour avec une mince couche de farce à quenelle aux fines herbes et d'avance disposée dans une autre caisse blanche.

1068. — CAISSE DE PETITS POULETS AUX FINES HERBES.

Dépecez 4 petits poulets, chacun en 5 parties, en retirant les os les plus saillants; passez dans un sautoir quelques cuillerées de fines herbes crues, c'est-à-dire échalottes, champignons et truffes avec moitié beurre et huile; quand elles sont revenues, additionnez les poulets, assaisonnez-les avec sel, poivre, muscade, et cuisez-les jusqu'à ce qu'ils soient atteints, en ayant soin de mettre en dernier les parties les plus tendres; alors égouttez la graisse et mouillez les poulets avec quelques cuillerées d'espagnole réduite et finie avec une cuiller de persil haché ; emplissez alors une caisse d'entrée masquée, au fond et autour, avec une couche de godiveau aux fines herbes; dressez les poulets dessus, masquez-les avec le restant des fines herbes, sur lesquelles vous étalez une couche de mie de pain frite au beurre ; entourez la caisse avec une bande de carton ployée en cercle que vous maintenez avec une ficelle ; tenez la caisse à la bouche du

four modéré pendant un quart d'heure, et en la sortant, glissez-la dans une autre caisse disposée sur plat et servez à part une saucière d'espagnole réduite.

1069. — CAISSE DE RIS DE VEAU A LA TOULOUSE.

Faites poêler 4 à 5 ris de veau sans trop les cuire; coupez-les en tranches épaisses et rangez-les dans un sautoir avec quelques foies de poulardes aussi escalopées, une vingtaine de crêtes et quelques truffes et champignons émincés; liez légèrement ce ragoût avec de l'allemande réduite et dressez-les dans une caisse d'entrée masquée au fond et autour avec une couche de farce à quenelle aux fines herbes; masquez la surface du ragoût avec une couche mince de farce étalée, pour plus de facilité, sur un rond de papier beurré; enlevez le papier, tenez-la quelques secondes au four et dressez-la dans une autre caisse disposée sur plat.

1070. — CAISSE D'ORTOLANS AUX TRUFFES.

Marquez une farce à gratin de foie-gras à laquelle vous mêlez un salpicon de truffes crues; coupez les pattes à 24 ortolans, ouvrez-les par le dos afin d'enlever les os des carcasses, salez-les légèrement et emplissez le vide avec une petite truffe et un peu de la farce préparée, marquez-les dans un sautoir beurré, salez-les et faites-les cuire vivement à four chaud pendant quelques minutes; quand ils sont cuits, égouttez la graisse, glacez-les, puis dressez-les par couches dans une caisse d'entrée foncée d'avance avec de la farce à gratin, en les alternant avec une émincée de truffes sautées au moment au beurre et finies avec un peu de Madère, glace et un peu d'espagnole, le tout réduit très-serré; poussez cette caisse au four pendant quelques minutes et servez dans les conditions décrites plus haut.

1071. — PETITES CAISSES DE GRIVES AU GRATIN.

Beurrez une quinzaine de petites caisses, rangez-les sur un plafond et tenez-les à l'étuve, désossez par le dos une quinzaine de grives, assaisonnez-les avec sel et épices, placez sur chacune un morceau de truffes et emplissez-les avec de la farce de gibier aux fines herbes; couvrez la farce avec les peaux, reformez-les et enveloppez séparément avec une bande de papier beurré; rangez en les serrant l'une contre l'autre dans un sautoir, ajoutez un bouquet d'aromates et arrosez-les avec du beurre fondu; couvrez-les avec du papier et faites-les partir à feu vif; quand elles sont cuites, égouttez-les pour les déballer et les glacer de belle couleur à la bouche du four : vous aurez d'avance fait revenir au beurre les foies et les intestins des grives ainsi que quelques foies de volaille, pilez-les, additionnez-leur 2 cuillerées d'espagnole réduite et passez au tamis. Avec cette purée, masquez le fond des petites caisses et dressez dessus les grives bien chaudes, l'estomac en haut, poussez-les quelques minutes à four chaud, masquez-les alors avec une petite cuillerée d'espagnole réduite au fumet de gibier pour en masquer seulement la surface, dressez-les ensuite en pyramide sur plat et servez à part une sauce financière.

1072. — PURÉE DE FAISAN EN CASSEROLE D'ARGENT.

Préparez une purée de faisan d'après la méthode décrite au n° 774, et tenez-la à couvert dans un lieu frais, parez une douz. de filets mignons de poulets, bigarrez-les aux truffes et marquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié en leur donnant la forme d'un anneau; coupez avec un coupe-pâte de 3 à 4 centim. une quinzaine de ronds de langue écarlate et autant de truffes cuites; au moment de servir, chauffez vivement la langue dans du jus clair et bouillant, faites pocher les filets mignons et chauffez la purée sans ébullition; versez celle-ci dans une casserole d'argent bien chaude, et dressez les filets mignons en rosace sur le centre avec une truffe ronde sur le milieu et les ronds de langue autour.

1073. — CASSEROLE AU RIZ A LA JUSSIENNE. (Dessin n° 63.)

Lavez à plusieurs eaux un kilog. de riz, placez-le dans une casserole plus large que haute et ayant le fond épais; mouillez-le avec du bouillon blanc au triple de sa hauteur, additionnez un gros morceau de beurre et placez la casserole sur feu vif, donnez 10 minutes d'ébullition violente, puis retirez la casserole du feu, couvrez et poussez-la au four modéré; au bout de 40 à 50 minutes, le riz doit être bien cuit et à sec; alors retirez-le du feu et additionnez-lui un morceau de beurre, travaillez-le à la cuiller pour le lier; quand il a perdu un peu de sa chaleur, saupoudrez-le avec 3 poignées de parmesan râpé et liez-le avec 6 jaunes d'œufs; additionnez-lui une pointe de muscade, puis versez-le sur un plafond beurré et formez, en le moulant à la main, une masse ronde à laquelle vous donnez la forme conique, unissez-la avec le plat du couteau, soutenez-la à la base avec une bande de papier beurré, puis avec une grosse carotte coupée en ébauchoir, tracez sur la partie supérieure des lignes inclinées auxquelles vous donnez du relief en les arrondissant; cela fait, tracez sur la partie centrale une ouverture circulaire devant former le puits de l'entrée. 25 minutes avant de servir, retirez la bande de papier, dorez entièrement le riz avec des œufs battus et poussez-le à four vif pour

lui faire prendre une belle couleur, aussitôt le riz coloré, sortez la casserole du four, glacez-la sur plat et cernez le couvercle pour l'enlever; videz la casserole à l'intérieur sans nuire à sa solidité, puis emplissez à moitié le vide avec du riz au gras et garnissez la casserole avec un bon ragoût composé avec des petites quenelles de poisson, des huîtres, champignons et queues d'écrevisses, saucé au velouté, réduit à l'essence de champignons et fini avec du beurre d'écrevisses, entourez la base de la casserole avec une couronne d'escalopes de langouste et servez à part une saucière de sauce semblable à celle du ragoût intérieur.

1074. — CASSEROLE AU RIZ A LA BASSANO. (Dessin n° 62.)

Cuisez 800 gr. de riz caroline d'après la méthode indiquée dans l'article qui précède; quand le riz est à sec et cuit, finissez-le avec du beurre et une poignée de parmesan, additionnez-lui une pointe de muscade, puis versez-le dans un grand moule, cannelé et à cylindre, mais plus large que haut et d'avance beurré; appuyez-le bien, couvrez-le d'un papier beurré, et placez le moule au bain-marie ou à l'étuve; laissez-le ainsi pendant 20 minutes, renversez-le ensuite sur plat et emplissez le puits avec un ragoût à la toulouse sur lequel vous dressez un cordon de filets mignons de volaille roulés sur eux-mêmes en forme de petites paupiettes, sur chacune desquelles vous placez une petite boule de truffe; entourez aussi la base de l'entrée avec des truffes tournées, glacez les filets et servez à part une bonne sauce allemande.

1075. — NOIX DE VEAU A LA JARDINIÈRE.

Parez une noix de veau de forme ronde, en lui laissant adhérer une partie de la tétine, et piquez-la avec du lard fin sur les parties dégarnies, puis marquez-la dans une casserole foncée avec lard et légumes émincés; salez-la et mouillez-la à moitié de hauteur avec du bon bouillon un peu gras; faites-la partir sans couvercle sur feu vif pour réduire le mouillement à sec sans que le fonds prenne couleur, mouillez-la de nouveau avec du fonds peu coloré, couvrez d'un rond de papier et poussez-la à la bouche du four pour la cuire tout doucement en l'arrosant de temps en tems. Quand elle est cuite, le fonds doit se trouver réduit et la noix bien glacée; égouttez-la sur un plafond pour la découper, la dresser et l'entourer avec une garniture à la jardinière; servez à part une demi-glace.

1076. — NOIX DE VEAU A LA TRIANON.

Prenez 3 demi-noix de veau coupées sur leur longueur, parez chaque moitié de forme ovale et d'égale grosseur; cloutez une de ces noix avec de gros filets de lard carrés, que vous disposez en couronne, cloutez la deuxième avec des filets de langue écarlate et la troisième avec des truffes noires. Marquez ces noix dans une casserole foncée avec du lard et légumes émincés, salez-les et faites braiser. Quand elles sont cuites, glacez-les de belle couleur, puis découpez-les toutes les trois en entaille, que vous remettez sur place, afin de les dresser entières et debout contre un tampon en pain fixé sur plat; garnissez les intervalles, à l'aide d'une poche en toile, avec trois purées différentes, dont l'une de marrons, une de pois verts et l'autre de Soubise; piquez un hâtelet garni sur le pain et servez une demi-espagnole à part.

1077. — NOIX DE VEAU A LA LADISLAS.

Faites braiser une noix de veau déjà piquée, laissez-la refroidir à moitié dans son fonds; parez-la ensuite et découpez-la en tranches transversales, puis reformez-la sur plat, en alternant chaque tranche avec émincé de champignons à la provençale peu saucée. Quand elle est reformée, masquez-la également avec de l'émincé et saupoudrez-la avec de la mie de pain, arrosez-la avec un peu de beurre et poussez-la à four modéré en l'arrosant souvent; au bout d'une demi-heure, glissez-la sur plat sans la déformer, arrosez-la avec un peu de glace, entourez-la avec une couronne de moyennes quenelles; saucez-les légèrement avec un peu d'espagnole réduite avec le fonds de cuisson de la noix.

1078. — NOISETTES DE VEAU A LA VILLEROI.

Faites braiser et poêler 12 noisettes de veau; quand elles sont cuites, laissez-les refroidir sous presse; parez-les ensuite uniformes et masquez-les avec une sauce Villeroi. Laissez-bien refroidir cette sauce pour les paner deux fois et les plonger ensuite à friture chaude, pour leur faire prendre une belle couleur; égouttez-les alors sur un linge et dressez-les en couronne sur plat; emplissez le puits avec une garniture de petits pois à l'anglaise et servez à part une sauce allemande.

1079. — NOISETTES DE VEAU A LA PRINCESSE.

Faites poêler 12 à 14 noisettes de veau au moment de servir, égouttez-les, parez-les uniformes et dressez-les chacun dans un moyen fonds d'artichauts, cuits d'avance dans une mirepoix au Madère; masquez les noisettes avec un bon velouté réduit, glacez légèrement les fonds d'artichauts et dressez-les en buisson sur plat; servez à part une saucière de velouté.

1080. — ÉPAULES D'AGNEAU A LA SAINT-THÉODORE.

Désossez 3 petites épaules d'agneau, en leur laissant le manche et en levant les peaux nerveuses de l'intérieur; battez légèrement les chairs, salez-les et emplissez-les avec un peu de farce ferme, à laquelle vous aurez mêlé un salpicon de truffes et champignons; rapprochez les peaux pour les coudre en enfermant la farce, sciez le bout des manches, dont vous dégagez légèrement les chairs, et marquez les épaules dans une casserole foncée avec lard, jambon et légumes; mouillez-les aux trois quarts de hauteur avec du bon bouillon et un verre de vin, placez la casserole sur feu et faites réduire vivement le mouillement d'un tiers; retirez alors la casserole sur feu modéré et finissez de cuire les épaules tout doucement. Quand elles sont cuites, égouttez-les, débridez-les, parez les bouts et faites-les glacer de belle couleur avec un peu de leur fonds réduit; alors découpez-les en entailles et dressez-les debout sur plat avec les manches papillotés, appuyés contre un tampon en pain frit collé sur le centre du plat, sur lequel vous piquez un joli hâtelet de légumes; emplissez les intervalles avec une garniture de petite carottes glacées, que vous dressez en pyramide; glacez les épaules et servez à part une saucière de demi-espagnole.

1081. — LANGUES DE RENNES A LA RUSSE.

Les langues de rennes qu'on trouve sur les marchés de Pétersbourg sont ordinairement gelées par le froid, mais elles n'en sont pas moins estimées par les gourmets.

Faites-les dégorger pendant plusieurs heures, blanchissez-les ensuite pour leur gratter les peaux, parez-les et marquez-les dans un sautoir foncé avec lard, jambon et légumes émincés; mouillez-les juste à couvert avec du bon fonds et du Madère, faites-les partir en ébullition et finissez de les cuire tout doucement. En dernier lieu, faites réduire le mouillement à glace; alors dressez les langues en couronne sur une mince couche de farce pochée sur plat et emplissez le puits avec une garniture composée de petites quenelles, olives, champignons et losanges d'ogourcis blanchis, que vous masquez avec une sauce financière, et servez le restant dans une saucière.

On sert aussi à Pétersbourg des *bosses* de bisons provenant de la Laponie, comme les langues de rennes, et arrivant aussi gelées. Les chairs de ces bosses ont beaucoup de ressemblance avec celles des noisettes de veau. On peut servir les bosses pour entrées ou comme garniture de relevés; on les cuit comme les noix de veau, poêlées ou braisées, et on peut les garnir ou les saucer comme les noix de veau.

1082. — LANGUES DE MOUTON A LA SOUBISE.

Retirez les cornets à une quinzaine de langues de mouton, faites-les blanchir quelques minutes, rangez-les à plat dans une casserole foncée avec jambon, légumes émincés et aromates; couvrez-les de bardes de lard et mouillez-les par moitié avec vin blanc et fonds de braise; faites-les partir en ébullition pendant quelques minutes, retirez ensuite la casserole sur feu modéré et terminez leur cuisson tout doucement; égouttez-les alors, retirez-leur les peaux et faites-les refroidir sous presse; parez-les ensuite bien uniformes, mettez-les dans un sautoir avec leur fonds réduit en demi-glace et chauffez-les tout doucement à la bouche du four en les glaçant. Dressez-les en couronne sur plat, debout et les pointes en haut; emplissez le puits avec une Soubise, saucez légèrement les langues avec une espagnole réduite au vin et envoyez le restant à part. Les langues de mouton peuvent être servies aussitôt cuites, en les coupant en deux sur leur épaisseur pour les dresser en couronne.

1083. — PIEDS D'AGNEAU, SAUCE KARI.

Flambez et cuisez les pieds d'agneau, égouttez-les ensuite sur un linge pour leur retirer l'os, parez-les et placez-les dans un sautoir avec un peu de sauce kari; vous aurez d'avance empli une douzaine de moules à dariole beurrés, avec un bon riz gras; quand le riz est suffisamment raffermi, démontez les petits pains et dressez-les en couronne sur plat; dressez les pieds dans le puits de la couronne et masquez-les légèrement avec de la sauce kari, dont vous servez le restant à part.

1084. — PALAIS DE BOEUF A LA LYONNAISE.

Faites dégorger 8 palais de bœuf, dégorgez-les de toutes les parties de mufle, faites-les ensuite blanchir une

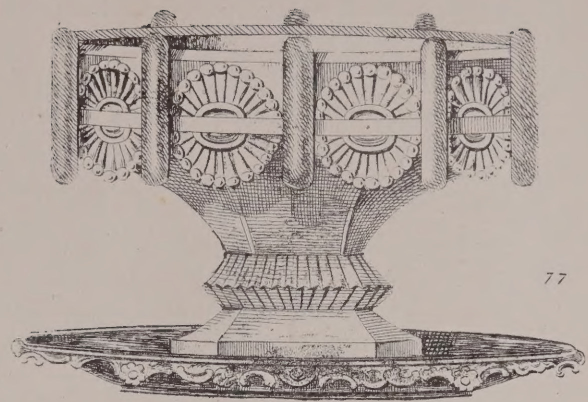
SOMMAIRE DE LA PLANCHE DOUZIÈME.

N° 76. — Côtelettes de mouton à l'anglaise, page 156.
N° 77. — Casserole au riz, page 149.
N° 78. — Crépinettes de lapereau à la favorite, p. 192.
N° 79. — Double croustade en riz, page 149.
N° 80. — Pâté chaud à la financière, page 202.
N° 81. — Croustade en pain montée, page 149.

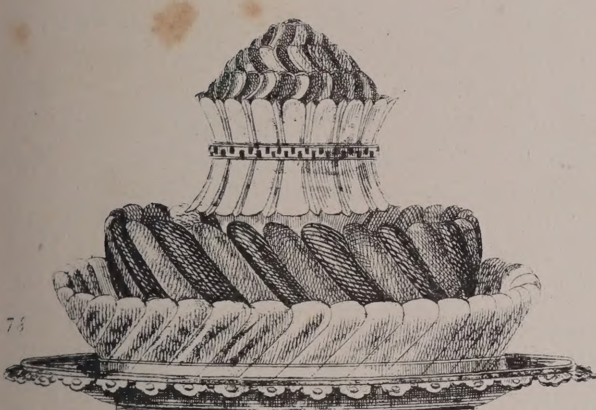
76



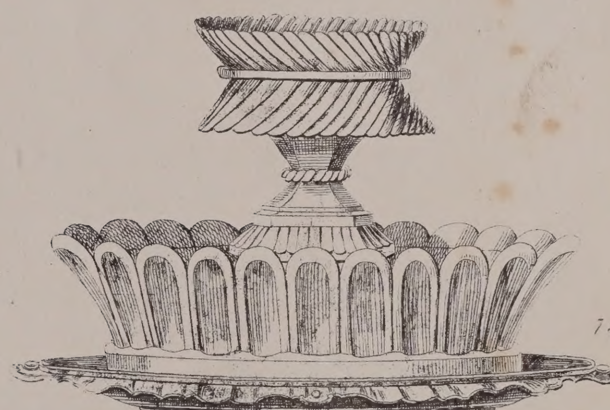
77



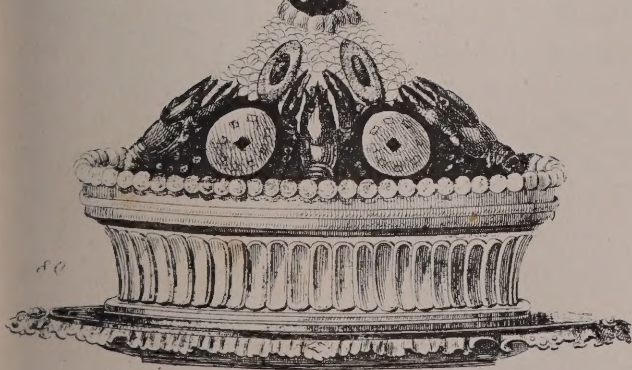
78



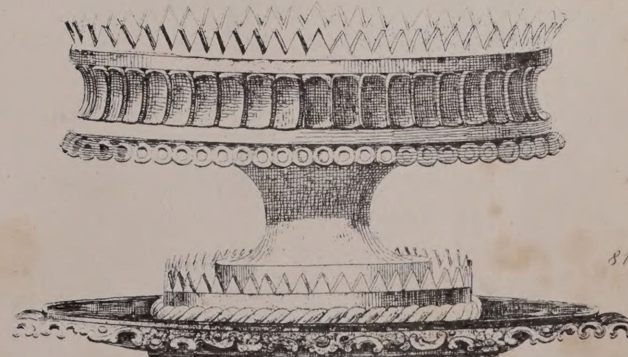
79



80



81



minute à l'eau bouillante pour retirer l'épiderme en les grattant, et faites-les cuire dans un bon fonds à poêler; quand ils sont cuits, égouttez-les et faites-les refroidir sous presse, coupez-les transversalement en deux parties que vous parez ensuite de forme ovale; masquez-les avec une couche de fines herbes cuites, liez-les avec un peu de sauce et faites-les refroidir pour les passer ensuite dans de la mie de pain blanche; trempez-les dans des œufs battus pour les paner de nouveau et les faire frire de belle couleur; égouttez-les alors et dressez-les en couronne sur plat; emplissez le puits avec une garniture de champignons farcis. Saucez légèrement le fond du plat avec un peu de sauce Colbert; servez le restant dans une saucière.

1085. — PALAIS DE BOEUF SAUCE TORTUE.

Cuisez une douzaine de palais de bœuf comme il est dit à l'article qui précède; quand ils sont cuits, taillez-les en deux parties, parez-les et rangez-les dans un sautoir pour les faire chauffer avec un peu de sauce tortue et vin Madère; quand ils sont chauds, dressez-les dans une casserole d'argent en les alternant avec un ragoût tortue; masquez-les avec la même sauce et servez le restant à part. Les palais de bœufs ainsi préparés peuvent être servis avec toute autre sauce.

1086. — GRAS-DOUBLE A LA VÉNITIENNE.

Prenez un gros morceau de gras-double épais et bien blanc, mettez-le dans une grande casserole avec de l'eau froide et faites-le blanchir pour le gratter sur toute sa surface; rafraîchissez-le, remettez-le dans une casserole et mouillez-le à couvert avec un fonds blanc ordinaire ou de l'eau; faites partir en ébullition et au premier bouillon, ajoutez légumes et aromates, et retirez la casserole sur l'angle du fourneau pour continuer tout doucement l'ébullition jusqu'à ce que le gras-double soit cuit, ce qui exige au moins 6 heures; placez-le ensuite dans une terrine avec le fonds de la cuisson passée au tamis et laissez-le refroidir, quand vous voulez le servir; distribuez le gras-double en bandes de 3 à 4 centim. que vous ciselez transversalement en filets; coupez aussi en filets une douz. de gros champignons, mettez-les dans une casserole avec sel, beurre et jus de citrons, couvrez la casserole et donnez-lui 5 minutes d'ébullition; alors, additionnez-leur les filets de gras-double et continuez l'ébullition jusqu'à ce que le fonds soit réduit; mouillez-les avec quelques cuillerées de velouté réduit ainsi qu'un peu de Madère, et finissez de chauffer le gras-double sur feu modéré; cela fait, ajoutez une pointe de cayenne, 2 cuillerées de sauce tomate et un morceau de glace; donnez quelques bouillons et liez le ragoût hors du feu avec 2 jaunes d'œuf; finissez-le avec une cuiller de persil haché et le jus d'un citron; dressez-le sur plat et entourez-le avec des demi-ronds de feuilletage.

1087. — CERVELLES DE VEAU A L'ITALIENNE. (Dessin n° 56.)

Cuisez d'après la règle 6 cervelles de veau, en les tenant bien blanches; au moment de servir égouttez-les, divisez-les chacune en deux parties que vous dressez en couronne sur plat en les alternant avec un croûton de pain frit ou de langue écarlate taillée en crête. Emplissez le puits avec une montglas composée avec des filets mignons de veau et des champignons, liée avec un peu de bon velouté réduit; saucez légèrement le fond du plat avec un peu de sauce italienne dont vous servez le restant en saucière.

1088. — RAGOUT DE MOUTON AUX NAVETS.

Retirez les os de la chair à 2 petits carrés de mouton, coupez les côtes très-courtes et divisez transversalement les carrés en moyens morceaux, dégraissez-les et faites-les revenir avec du beurre dans une casserole, jusqu'à ce qu'ils soient colorés; alors, égouttez toute la graisse et mouillez le ragoût juste à couvert avec de l'espagnole non réduite et un verre de vin blanc; additionnez-lui un bouquet garni, 2 carottes, 2 oignons, quelques grains de poivre et girofle ainsi que quelques champignons crus, et faites-les partir en ébullition pendant 10 minutes; alors, retirez la casserole sur feu modéré et cuisez la viande jusqu'aux trois quarts de cuisson; à ce point, passez la sauce au tamis dans une autre casserole, parez légèrement les morceaux, mettez-les dans la sauce et additionnez-leur une garniture de navets blanchis et sautés au beurre: continuez l'ébullition jusqu'à ce qu'ils soient cuits; alors, retirez la casserole du feu, dégraissez bien le ragoût, enlevez avec une fourchette les plus beaux morceaux de mouton et placez-les dans une autre casserole avec les navets pour les tenir au chaud; passez la sauce dans un sautoir et réduisez-la jusqu'à ce qu'elle soit liée à point, dressez les morceaux de mouton sur plat, entourez-les avec les navets et versez la sauce sur le ragoût. Au lieu de navets on peut garnir ce ragoût avec un mélange de légumes, carottes, navets, petits oignons et pommes de terre; celles-ci se mettent à cru; à défaut d'espagnole on peut singer les viandes une fois colorées, les mouiller avec du bouillon et terminer comme il est dit ci-dessus.

1089. — KARI DE VEAU A L'INDIENNE.

Coupez une poitrine de veau en morceaux carrés, faites-les dégorger une heure, puis mettez-les dans une casse-

role et mouillez-les à couvert avec du bouillon blanc; placez la casserole sur le fourneau pour amener le liquide à l'ébullition ; versez le tout sur le tamis en recueillant le mouillement dans une terrine, rafraîchissez les viandes pour les éponger sur un linge; maintenant, coupez 2 gros oignons en dés et faites-les légèrement revenir au beurre; additionnez ensuite les viandes et faites-les revenir ensemble jusqu'à ce que celles-ci aient pris une teinte blonde; alors, assaisonnez-les et mêlez-leur 2 cuillerées à bouche de farine et 2 fortes cuillerées de poudre de kari; mouillez peu à peu avec le fonds de cuisson nécessaire pour couvrir les viandes; tournez le liquide à la cuiller jusqu'à ce qu'il entre en ébullition que vous continuez violente pendant 10 minutes; retirez ensuite la casserole sur feu plus modéré, ajoutez un bouquet garni, une carotte, du jambon cru coupé en dés, 2 oignons et quelques parures de champignons; continuez l'ébullition jusqu'à ce que les viandes soient cuites; alors, retirez-les à l'écumoire, parez-les et rangez-les à mesure dans une plus petite casserole, dégraissez et passez la sauce au tamis dans un sautoir, et réduisez-la vivement à point, liez-la avec quelques jaunes étendus avec de la crème ou simplement 2 cuillers à bouche de crème aigre, passez-la sur les viandes et dressez le ragoût en pyramide sur plat, entourez-le avec quelques champignons, masquez avec une partie de la sauce dont vous servez le restant à part, ainsi qu'un plat de riz cuit à l'indienne.

1090. — KARI DE HOMARDS.

Coupez en morceaux les queues de 3 homards crus: coupez 2 oignons en dés et faites-les légèrement revenir au beurre, additionnez aussitôt les morceaux de homards et sautez-les ensemble sur feu vif; assaisonnez-les et, quand ils sont revenus, singez-les avec 2 cuillerées de farine et autant de poudre de kari; mouillez-les ensuite à couvert avec du bon bouillon, faites-les partir en ébullition en tournant le liquide à la cuiller, et retirez la casserole sur l'angle du fourneau; additionnez un bouquet garni et des aromates. Au bout d'un quart d'heure, retirez les morceaux de homards dans un antre, dégraissez bien la sauce, liez-la avec quelques jaunes d'œuf et passez-la à l'étamine sur les morceaux de homards; dressez ensuite l'entrée sur plat et servez à part du riz à l'indienne. On prépare ainsi des kari de langoustes, de saumon et turbot.

1091. — BIFTECKS A LA VERNON.

Coupez 12 moyens biftecks sur les parties les plus épaisses d'un filet de bœuf déjà paré, battez-les légèrement, parez-les bien ronds, salez-les, rangez-les dans un plat et arrosez-les avec de l'huile; 10 minutes avant de servir, roulez-les dans de la panure et rangez-les sur un gril pour les faire griller à feu soutenu; quands ils sont cuits, glacez-les et dressez-les en couronne, emplissez le puits avec une garniture de concombres glacés et liés avec une cuillerée de velouté au cayenne, finissez avec une cuiller de fenouil vert haché et blanchi, glacez les biftecks, placez sur chacun d'eux une tranche de beurre au cayenne et servez à part une demi-glace au Madère.

1092. — BIFTECKS A LA CHATEAUBRIAND.

Taillez sur le centre d'un beau filet paré et mortifié à point 4 gros biftecks de l'épaisseur de 5 à 6 centim., battez-les légèrement, salez-les, passez-les dans du beurre fondu et faites-les griller pendant 15 à 20 minutes sur feu modéré, en ayant soin de les retourner; quand ils sont cuits, dressez-les sur plat et masquez-les avec une sauce Colbert, entourez-les avec un bouquet de croquettes de pommes de terre tournées en grosses olives ou simplement de pommes de terre frites et soufflées.

1093. — ROGNONS DE MOUTON AU MADÈRE. (Dessin n° 59).

Coupez 18 rognons de mouton, chacun en deux parties, retirez les peaux qui les enveloppent et les parties grasses de l'intérieur; émincez-les, placez-les dans une terrine et tenez-les à couvert, réduisez 4 à 5 décil. d'espagnole avec un peu de bon fonds, demi-verre de Madère et 2 poignées de parures de truffes crues; quand elle est à point, passez-la à l'étamine et mêlez-lui une petite garniture de truffes émincées à cru, mais sautées au moment avec du beurre et glace; 10 minutes avant de servir, faites chauffer 200 gr. de beurre dans un sautoir mince et jetez les rognons dedans pour les sauter vivement, assaisonnez-les avec sel, poivre et muscade; aussitôt qu'ils sont roidis, égouttez le beurre et mêlez les rognons avec la sauce et les truffes hors du feu, roulez-les et dressez-les aussitôt dans une casserole d'argent et rangez dessus une couronne de croûtons de pain coupés en triangles et frits au beurre.

1094. — ROGNONS DE MOUTON A LA COLBERT.

Parez et fendez en deux une quinzaine de rognons de mouton, battez-les très-légèrement, assaisonnez-les et roulez-les dans du beurre fondu pour les paner, les traverser avec des petites brochettes et les faire griller à feu vif; quand ils sont cuits, dressez-les en buisson sur plat, entourez-les avec une couronne de champignons farcis et masquez-les avec une sauce Colbert.

1095. — FOIE DE VEAU A L'ESTOUFFADE.

Retirez l'épiderme d'un foie de veau bien blanc, bardez-le intérieurement avec des filets de lard et de truffes, puis cloutez-le en dessus aussi avec de gros lardons de lard et de truffes; assaisonnez avec sel, poivre et épices, enveloppez-le avec une crépine de porc que vous soutenez avec quelques tours de ficelle; marquez-le ensuite dans une casserole avec des débris de lard et jambon cru, un bouquet garni, une carotte, 2 oignons, grains de poivre et girofle, mouillez-le juste à hauteur avec un peu de bon fonds et un verre de vin blanc; couvrez-le de papier et faites partir la casserole sur feu vif; au premier bouillon, retirez-la sur feu très-modéré; quand il est cuit, égouttez-le pour le déballer et le placer dans un sautoir; passez et dégraissez le fonds pour le réduire en demi-glace et le verser sur le foie que vous placez à la bouche du four; au moment de servir, découpez-le pour le dresser sur plat, masquez-le légèrement avec une sauce poivrade, entourez-le avec de moyens oignons farcis, et servez le restant de la sauce à part.

1096. — FOIE DE VEAU A L'ITALIENNE.

Coupez un foie de veau en tranches auxquelles vous donnez la forme de filets de volaille, farinez et faites-les sauter vivement au beurre des deux côtés, égouttez le beurre, saucez-les avec une sauce italienne et dressez-les en couronne, servez avec un émincé de champignons au milieu.

1097. — FOIE D'OIE A LA PÉRIGUEUX.

Choisissez 3 foies d'oie, bien gras et de moyenne grosseur, mais surtout n'ayant pas séjourné dans l'eau, retirez-en le fiel et cloutez-les avec des filets de truffes; salez-les et enveloppez-les dans des bardes de lard minces et marquez-les dans une casserole foncée avec lard et légumes émincés; mouillez-les à couvert avec un fonds gras, ajoutez un bouquet garni et des parures de truffes, couvrez avec du papier et faites partir la casserole; au premier bouillon retirez-la sur feu modéré ou à la bouche du four, afin que l'ébullition continue, mais très-lentement; au bout de trois quarts d'heure, retirez-les du feu et laissez-les refroidir un moment dans leur cuisson, égouttez-les ensuite pour les dresser sur plat; entourez-les avec une garniture de quenelles, masquez-les ainsi que les foies avec une sauce Périgueux dont vous servez le reste dans une saucière.

1098. — PIEDS DE VEAU A LA PÉRIGORD.

Flambez 7 à 8 pieds de veau bien blancs, divisez-les en deux sur leur longueur pour en retirer l'os principal, faites-les dégorger et blanchissez-les jusqu'à l'ébullition; alors cuisez-les dans un fonds à poêler, égouttez-les ensuite, retirez tous les os et parez chaque moitié en carrés longs, placez-les à mesure dans un sautoir avec un peu de glace fondue et 2 cuillerées de Madère et tenez-les hors du feu. Maintenant préparez un salpicon de truffes auquel vous mêlez un tiers de son volume de foie de poulardes, coupé en petits dés et les nerfs des pieds de veau aussi coupés; liez cet appareil avec un peu de sauce Madère bien réduite; égouttez ensuite les pieds, étalez-les sur un plafond et masquez-les avec une petite partie de l'appareil aux truffes que vous laissez raffermir; masquez alors cet appareil avec une légère couche de farce à quenelle, en ayant soin de bien l'enfermer, passez-les dans de la panure, puis dans des œufs battus et de nouveau dans de la panure; au moment de servir, plongez-les à la friture chaude pour les colorer vivement, égouttez-les aussitôt sur un linge et dressez-les en couronne dans un plat, emplissez le puits avec une garniture de truffes et servez une sauce Périgueux à part.

1099. — ROGNONS DE VEAU A LA CRÈME.

Faites cuire à la broche une petite longe de veau bien blanche, en lui laissant adhérer le rognon dont vous réglez la cuisson de manière qu'elle concorde avec le moment du service, détachez alors le rognon, levez le gros filet et le filet mignon, émincez-les tous les deux vivement; après avoir supprimé les peaux dures, puis étalez sur le fond d'un plat une couche de béchamel réduite avec un peu de glace et fixée au moment avec un gros morceau de beurre et des champignons cuits et émincés; sur cette sauce, dressez une couche de lames de veau et masquez-les aussi avec une couche de sauce, continuez ainsi en alternant la sauce et les viandes et en dressant l'entrée en dôme; maintenant mêlez 2 blancs d'œuf fouettés et bien fermes avec une partie de la sauce réservée à cet effet, masquez le dôme avec une couche de cet appareil; saupoudrez-le avec un peu de parmesan râpé, arrosez-le avec du beurre fondu et tenez quelques minutes le plat au four modéré; aussitôt que la surface est de couleur blonde, sortez le plat et entourez l'entrée avec le rognon découpé.

1100. — OREILLES DE VEAU, SAUCE TORTUE.

Flambez 12 petites oreilles de veau choisies bien blanches, citronez-les et cuisez-les dans un fonds blanc n° 185; quand elles sont cuites, égouttez-les sur un linge, parez-les bien rondes et d'une égale hauteur; traversez-les ensuite

avec un tube à colonne en l'introduisant par le cornet afin d'enlever toutes les parties que le flambage n'atteint pas; ciselez les pavillons pour les renverser et dressez-les dans une casserole en argent, au fond de laquelle vous aurez dressé un ragoût de tortue; saucez légèrement les oreilles et envoyez le restant à part.

1101. — OREILLES DE VEAU FARCIES A L'ITALIENNE.

Cuisez 12 petites oreilles de veau comme il est dit dans l'article précédent; laissez-les à peu près refroidir dans leur cuisson, égouttez-les ensuite pour bien les éponger; videz-les alors avec un tube à colonne, diminuez la longueur du pavillon et emplissez le vide avec une farce à quenelle aux fines herbes que vous égalisez à niveau des pavillons; farinez-les aussitôt, passez-les aux œufs battus et faites-les frire de belle couleur; dressez-les ensuite sur serviette et servez à part une sauce italienne.

1102. — DINDONNEAU A LA MONTORGUEIL.

Bridez pour entrée un dindonneau bien en chair, bardez-le et marquez-le dans une casserole foncée avec lard et légumes; mouillez-le à trois quarts de hauteur avec un bon fonds à poêler et faites partir la casserole à feu vif; au premier bouillon retirez-la sur feu modéré et finissez de cuire tout doucement le dindonneau; égouttez-le ensuite, débridez-le et découpez-le bien proprement pour le dresser en buisson dans une bordure de farce, démoulée sur plat, masquez-le légèrement avec une sauce toulouse et entourez la bordure avec des truffes cuites au moment. Servez une saucière à part.

1103. — DINDONNEAU A LA COLBERT.

Faites braiser un dindonneau, quand il est cuit égouttez-le sur un plafond pour le déballer et le découper; dressez-le sur une couche de farce pochée sur plat, entourez-le avec des tranches de jambon parées uniformes, masquez légèrement avec une sauce Colbert et servez le restant à part.

1104. — DINDONNEAU A LA PIÉMONTAISE.

Piquez l'estomac d'un dindonneau avec du lard fin et marquez-le dans un plafond creux ou sautoir foncé avec lard, jambon, légumes et aromates; mouillez avec un verre de vin blanc et autant de bon fonds de braise; faites partir le sautoir à feu vif, pour réduire le fonds de moitié; salez légèrement le dindonneau, couvrez-le avec du papier beurré et poussez-le à four modéré, arrosez-le souvent avec le fonds et cuisez-le de belle couleur; quand il est cuit, égouttez-le pour le débrider et le découper, dressez-le ensuite en buisson, les cuisses en dessus sur une couche de rizot dressée sur plat; glacez le dindonneau et servez une sauce Madère à part.

1105. — DINDONNEAU A LA PURÉE DE CÉLERI.

Piquez et cuisez un dindonneau comme il est dit dans l'article précédent, quand il est bien glacé, découpez et dressez-le sur plat, entourez-le avec une chaîne de moyennes quenelles de volaille, masquez-le avec une demi-glace et servez à part une purée de céleri.

1106. — DINDONNEAU A LA PROVIDENCE.

Désossez l'estomac d'un dindonneau et emplissez-le avec une farce à quenelle aux fines herbes cuites; bridez-le ensuite et piquez l'estomac avec du lard fin, salez-le légèrement et marquez-le dans une casserole foncée en braise; mouillez-le à moitié de hauteur avec du bouillon au fonds de braise et cuisez-le en le glaçant, découpez-le en détachant d'abord les 2 cuisses que vous divisez en trois parties et dressez sur une couche de farce disposée sur plat, puis découpez l'estomac en petits filets que vous remettez en forme et dressez sur les cuisses; entourez-le alors avec une garniture à la providence, saucez légèrement le dindonneau et servez une saucière à part.

1107. — CHAPON AU GROS SEL.

Habillez un gros chapon, bridez-le, citronez-le, bardez-le et marquez-le dans une casserole foncée avec lard, jambon et légumes, mouillez-le juste à hauteur avec du fonds à poêler, faites-le partir en ébullition et cuisez-le vivement; égouttez-le ensuite sur un plafond, débridez-le et dressez-le sur plat sans le découper, mouillez-le avec son fonds clarifié à la viande et réduit en demi-glace; au dernier moment placez sur le chapon quelques gros grains de sel et quelques tranches de citron. Servez à part une sauce suprême. On peut découper le chapon et le dresser en buisson sur plat.

1108. — CHAPON FARCI A LA NAPOLITAINE. (Dessin n° 93.)

Fendez un chapon par le dos pour le désosser, salez-le et emplissez-le avec une farce à quenelle ferme à laquelle vous aurez additionné un salpicon de langue écarlate ou de jambon cuit, rassemblez et cousez les peaux; bridez-le avec

soin en lui donnant une forme ronde, bardez-le, enveloppez-le dans un linge fin et faites le cuire dans un bon fonds à poêler; quand il est cuit, épongez-le bien, placez-le sur un petit plafond et masquez-le en dessus avec une couche de farce formant rosace et faites-la pocher à la bouche du four; marquez le chapon sur un plat d'entrée bordé, piquez un hâtelet sur le centre et deux sur les côtés; décorez la farce avec quelques ronds de langue et entourez le chapon avec une garniture composée de crêtes bien blanches et du macaroni coupé et fini avec beurre, fromage et tomate; servez à part une sauce napolitaine.

1109. — POULARDE A LA TOULOUSE.

Habillez une belle poularde, bridez-la pour entrée, citronez-la pour la barder et la marquer dans une casserole; mouillez-la aux trois quarts de hauteur avec un fonds à poêler et faites-la partir à feu vif. Au bout de quelques minutes d'ébullition, retirez la casserole sur feu modéré et finissez de cuire la poularde doucement; égouttez-la ensuite pour la débrider et la dresser sur plat, entourez-la avec une garniture composée de quenelles, foies de poulardes, truffes entières et têtes de champignons; saucez la poularde et la garniture, et envoyez à part le restant de la sauce. On peut servir cette poularde découpée.

1110. — POULARDE A L'ÉCARLATE, SAUCE VENITIENNE.

Habillez et bridez pour entrée une belle poularde, citronez-la, bardez-la et faites-la poêler; quand elle est cuite, égouttez-la pour la débrider et la dresser sur plat, entourez-la avec 6 langues de veau à l'écarlate bien rouges et parées; glacez-les et masquez légèrement la poularde avec un peu de sauce vénitienne dont vous servez le restant à part. On peut servir cette poularde découpée, dressée en buisson et entourée avec les langues coupées par moitié.

1111. — POULARDE A LA PÉRIGORD.

Épluchez 5 à 600 gr. de truffes crues et tenez-les à couvert dans une casserole; hachez les épluchures et faites-les revenir avec un peu de lard râpé, assaisonnez-les avec sel, poivre et persil haché; avec ce hachis emplissez l'intérieur d'une poularde, bridez-la ensuite, bardez-la et marquez-la dans une casserole foncée avec lard, jambon légumes et un bouquet garni; mouillez-la à moitié de hauteur avec bouillon et vin blanc, et cuisez-la en la glaçant; quand elle est cuite, égouttez-la, découpez-la et dressez-la en buisson sur une couche de farce pochée sur plat; entourez-la avec les truffes cuites au Madère et glace, masquez-les ainsi que la poularde avec une sauce Madère dont vous servez le restant dans une saucière.

1112. — ESTOMACS DE POULARDES A LA MATIGNON.

Retirez les cuisses de 3 poulardes, supprimez les ailerons et bridez les peaux en dessous des estomacs, masquez-les avec une matignon que vous maintenez avec des bardes de lard, enfilez-les, en dessous, avec un hâtelet et couchez-les sur broche pour les faire rôtir à feu vif. Quand ils sont cuits, débrochez-les pour les déballer, parez bien les estomacs, découpez-les chacun en 4 ou 5 parties que vous laissez sur la charpente et dressez celles-ci debout sur plat, en les appuyant contre un tampon de pain frit collé sur le centre; emplissez les intervalles avec de petites quenelles et masquez les estomacs avec une sauce Périgueux, piquez un hâtelet sur le centre et servez à part le restant de la sauce.

1113. — ESTOMACS DE POULARDES A LA ZINGARA.

Habillez 3 petites poulardes auxquelles vous retirez la carcasse et le cou en laissant les peaux; bridez celles-ci en dessous et plongez-les à l'eau bouillante pour les laisser quelques secondes, le temps de roidir les peaux; retirez-les aussitôt, essuyez-les bien, laissez-les refroidir et piquez la moitié de chaque estomac avec du jambon cru et l'autre moitié avec des truffes taillées en filets, marquez ensuite ces estomacs dans une casserole foncée avec lard et légumes émincés, mouillez-les jusqu'à moitié de hauteur avec un fonds à poêler; couvrez avec un rond de papier beurré et cuisez-les à feu vif; égouttez-les ensuite pour les débrider et les dresser en les appuyant contre un tampon en pain frit fixé sur le centre d'un plat; dressez dans les intervalles une garniture de petites quenelles, et entourez-les avec une julienne de jambon cuit saucée au Madère; glacez les estomacs, piquez sur le pain un hâtelet garni avec une crête et une truffe et servez une saucière à part. On peut clouter les estomacs au lieu de les piquer.

1114. — POULETS AU CHASSEUR.

Dépecez par membres 3 jeunes poulets, marinez-les avec sel, oignon, huile, persil et jus de citron; au bout d'une heure, faites-les griller en les retournant, dressez-les ensuite en buisson sur plat et masquez-les avec une sauce Madère à laquelle vous aurez mêlé des rouelles d'oignon frites ainsi qu'une julienne de jambon cuit.

1115. — POULETS A LA PERSANE.

Choisissez 2 poulets gras, habillez-les et bridez-les, citronez-leur l'estomac pour les marquer dans une casserole; mouillez-les à hauteur avec un fonds à poêler, faites-les partir et finissez de les cuire à feu vif; égouttez-les ensuite pour les débrider et découpez-les chacun en 6 ou 7 parties, dressez-les en buisson sur plat et masquez-les avec une sauce kari modérément aromatisée, mais servez-en à part une saucière un peu plus forte ainsi qu'un plat de riz à la persane.

1116. — POULETS A LA VALENCIENNES.

Découpez 3 petits poulets chacun en trois parties que vous parez; marquez-les dans un sautoir avec du beurre et quelques dés de jambon cru, 4 petits oignons et un bouquet garni, salez-les très-légèrement et faites-les partir à feu modéré pour leur faire prendre couleur des deux côtés. Quand ils sont à peu près cuits, mouillez-les avec 2 décil. de bon bouillon et saupoudrez-les avec une pincée de poivre rouge et doux d'Espagne, et faites tomber tout doucement le mouillement à glace; alors mouillez-les de nouveau avec la même quantité de bouillon que vous faites aussi tomber tout doucement à glace; à ce point, les poulets doivent se trouver cuits. Dans l'intervalle vous aurez préparé une garniture de riz à la Valenciennes d'après la méthode décrite au n° 133; quand il est à point dressez-le en pyramide sur le centre d'un plat, dressez les poulets dessus et les saucisses autour.

1117. — POULETS A LA PARISIENNE.

Bridez et bardez 2 bons poulets pour les cuire comme il est dit dans l'article qui précède, égouttez-les pour les découper et les dresser en buisson dans une bordure de farce disposée sur plat, dressez sur la bordure une couronne de belles crêtes, masquez les poulets avec une sauce parisienne et servez-en une saucière à part.

1118. — POULETS A LA PIÉMONTAISE.

Habillez 2 bons poulets, piquez-les au lard et marquez-les dans une casserole foncée en braise; mouillez-les à trois quarts de hauteur avec moitié vin blanc et moitié bouillon; placez la casserole sur feu vif pour réduire le fonds de moitié, puis retirez-la sur feu modéré et finissez de cuire les poulets en les arrosant souvent avec leur fonds; en dernier lieu, faites-les glacer à la bouche du four; égouttez-les ensuite pour les découper chacun en 6 morceaux et les dresser en buisson sur une petite bordure de farce, saucez-les largement avec une sauce piémontaise et servez un rizot à part.

1119. — POULETS A LA DANTZIG.

Habillez 2 bons poulets et marquez-les dans une casserole foncée avec lard et légumes, mouillez-les juste à couvert avec un fonds à poêler et cuisez-les d'après les règles; égouttez-les ensuite pour les débrider, les découper et les dresser en buisson sur une couche de farce pochée sur plat, alors masquez-les avec une sauce aux huîtres, finie au beurre d'écrevisses.

1120. — POULETS A LA PRINTANIÈRE.

Faites poêler deux bons poulets; quand ils sont cuits découpez-les pour les dresser en buisson sur une couche de farce pochée sur plat; entourez-les avec une couronne de moyennes quenelles et masquez-les avec une sauce printanière pour les servir.

1121. — CAPILOTADE DE POULETS.

Faites rôtir 2 poulets bien tendres en les tenant vert-cuits, et laissez-les refroidir pour les découper ensuite. Moulez et pochez une quinzaine de moyennes quenelles de volaille; quand elles sont égouttées et refroidies, masquez-les avec une sauce Villeroi, finie avec quelques cuillerées de fines herbes; laissez bien refroidir la sauce pour les paner ensuite deux fois. Émincez un gros oignon et 2 échalotes, faites-les revenir ensemble au beurre et une cuillerée d'huile. Quand ils sont légèrement colorés, mêlez les membres de poulets que vous sautez ensemble quelques minutes; mouillez-les ensuite avec quelques cuillerées de sauce italienne et 2 cuillerées de sauce tomate, donnez un seul bouillon et retirez le sautoir du feu; finissez le ragoût avec une pointe de cayenne, le jus d'un citron et une cuillerée de persil haché; puis dressez le buisson sur un plat masqué avec la sauce et entourez-le avec une couronne de quenelles à la Villeroi.

1122. — CANETONS AUX OLIVES.

Habillez et bridez pour entrée 2 beaux canetons, marquez-les dans une casserole avec 2 cuillerées de lard râpé et autant de beurre; faites-les revenir un instant, puis additionnez-leur un bouquet garni, poivre, clous de girofle et 2

oignons. Quand ils sont de belle couleur, mouillez-les avec un verre de vin blanc et autant de bouillon ; faites-les partir en ébullition, puis couvrez-les d'un papier beurré et poussez la casserole à four modéré ; quand ils sont cuits, égouttez-les pour les découper, les dresser en buisson dans une bordure de farce ; emplissez les vides et entourez la bordure avec des olives tournées et blanchies ; masquez avec une sauce Madère, dont vous servez le restant dans une saucière.

1123. — CANETONS A LA PALESTINE.

Après avoir habillé et bridé 2 canetons pour entrée, masquez-leur l'estomac avec une matignon, que vous soutenez avec des bardes menues de lard ; couchez-les ensuite sur broche et cuisez-les à feu vif. Aussitôt cuits, débrochez-les pour les déballer, les découper et les dresser en buisson sur une couche de farce pochée sur plat ; entourez-les avec une garniture de topinambours tournés ronds, d'une égale grosseur et bien glacés ; masquez les canetons et la garniture avec une espagnole réduite et finie au moment, avec une pointe de poivre rouge d'Espagne, le jus d'un citron et du persil haché. On peut servir ces canetons aux petits pois, aux petits oignons, aux champignons, aux fonds d'artichauts, etc.

1124. — CANETONS AUX NAVETS.

Habillez 2 canetons, bridez-les pour entrée, bardez-les et marquez-les dans une casserole foncée avec lard, jambon, légumes émincés et bouquet garni ; mouillez-les avec 2 verres de vin blanc et autant de bon fonds, faites partir vivement en ébullition pendant 5 à 6 minutes, puis poussez la casserole au four modéré pour finir de cuire les canetons en les arrosant et les retournant ; égouttez-les ensuite pour les déballer, détachez et découpez les cuisses en deux parties pour les dresser sur plat ; découpez les estomacs en aiguillettes et dressez-les sur les cuisses, entourez-les avec une garniture de navets glacés, et masquez-les ainsi que les canetons avec une sauce réduite au vin blanc.

1125. — CANETONS A LA ROUENNAISE.

Cuisez 2 canetons d'après la méthode décrite dans l'article précédent ; quand ils sont cuits, découpez-les par membres que vous parez, et rangez-les à mesure dans une casserole en les arrosant avec un peu de glace pour les tenir chauds. Mettez les parures dans une autre casserole avec 2 verres de bon Bordeaux rouge, un bouquet d'aromates et quelques parures de champignons ; couvrez la casserole et placez-la sur feu violent ; au bout de 10 à 12 minutes, passez et dégraissez l'essence, réduisez-la en demi-glace et mêlez-la avec une petite espagnole en ébullition ; quand la sauce est réduite à point, passsez-la ; dans l'intervalle, vous aurez sauté aux fines herbes les 2 foies de canetons, ainsi que 2 foies de volailles ; quand ils sont cuits, pilez-les et mêlez-les avec 5 à 6 cuillerées de Soubise non passée ; étendez l'appareil avec un peu d'espagnole, et passez au tamis fin ; allongez à point cette purée pour qu'elle suffise à masquer les canetons que vous aurez dressés en buisson sur plat ; servez le restant de la sauce à part.

1126. — CANETONS A LA PROVIDENCE.

Habillez et bridez pour entrée 2 canetons, bardez-les et masquez-les dans une casserole foncée avec des légumes, mouillez-les à hauteur avec un fonds à poêler ; placez la casserole sur feu vif, et au premier bouillon, retirez-la sur l'angle pour finir de cuire les canetons tout doucement ; égouttez-les ensuite, débridez-les et découpez-les, en détachant d'abord les cuisses que vous dressez sur plat ; puis parez les estomacs, découpez-les en aiguillettes ou petits filets, et dressez-les sur les cuisses, entourez l'entrée avec une garniture à la providence, saucez légèrement, et servez à part le restant de la sauce.

1127. — CANARDS SAUVAGES A LA BIGARRADE.

Habillez 3 canards, bridez-les et masquez leurs estomacs avec une matignon que vous soutenez avec des bardes de lard ; couchez-les sur broche et faites-les rôtir à feu vif. Quand ils sont cuits, débrochez-les, déballez-les et découpez seulement les estomacs que vous dressez en buisson sur plat ; marquez-les avec une sauce bigarrade un peu liée, et servez le restant à part.

1128. — SARCELLES A LA TYROLIENNE.

Habillez et bridez 6 sarcelles pour entrée, marquez-les dans une casserole avec un morceau de beurre et 200 gr. de jambon cru coupé en petits dés ; faites-les revenir à feu modéré pour leur faire prendre couleur, puis mouillez-les au quart de hauteur avec du bon fonds de braise et un verre de vin de Marsala ; ajoutez quelques parures de champignons et un bouquet garni ; faites partir en ébullition, et finissez de les cuire sur feu modéré ; retirez-les ensuite du feu et laissez-les à moitié refroidir dans leur cuisson. Au bout de 10 minutes, coupez-les chacune en deux parties pour les dresser en buisson sur une bordure de macaroni ; emplissez les interstices avec des champignons, et masquez modérément l'entrée avec de l'espagnole réduite avec le fonds dégraissé de sarcelles ; servez le restant à part.

1129. — PIGEONS AUX PETITS POIS. (Dessin n° 68.)

Habillez 6 jeunes pigeons, bridez-les pour entrée et marquez-les dans une casserole avec du beurre et lard râpé, 2 petits oignons, une carotte et un bouquet garni ; faites-les revenir pendant 10 à 12 minutes, additionnez-leur quelques cuillerées de petit lard coupé en dés, et mouillez-les à moitié de hauteur avec un fonds de braise ; faites partir la casserole sur feu vif, puis retirez-la sur feu modéré, et finissez de cuire ainsi les pigeons; quand ils sont cuits, débridez-les et découpez-les chacun en 2 parties, en retirant les os de l'estomac. Collez au centre d'un plat d'entrée un petit tampon en pain frit, piquez sur celui-ci, à l'aide d'un hâtelet, une petite croustade en pain frit, de belle couleur; dressez contre le tampon en pain une garniture de pois cuits à l'anglaise, et liez avec un peu de velouté, sur lesquels vous dressez les pigeons debout les uns contre les autres et sans les déformer; garnissez aussi la croustade avec des petits pois, glacez les pigeons, et envoyez à part une saucière de velouté.

1130. — PIGEONS FARCIS AUX CHAMPIGNONS. (Dessin n° 54.)

Désossez 4 pigeons, assaisonnez-les et emplissez-les avec une farce à quenelle à laquelle vous aurez mêlé un salpicon de champignons et foie-gras coupé en dés; cousez-les en leur donnant la forme d'une poire, enveloppez-les avec des bardes de lard ; marquez-les ensuite dans une casserole foncée de lard et légumes émincés, mouillez-les à moitié de hauteur avec un bon fonds de braise et un peu de Madère, et cuisez-les tout doucement; égouttez-les ensuite pour les débrider, les parer, les découper en tranches transversales ; dressez-les ensuite sur plat, appuyés sur un petit tampon en pain frit, collé d'avance sur son centre ; entourez-les avec une garniture de têtes de champignons, masquez-les très-légèrement avec un peu de velouté réduit à l'essence de champignons, dont vous servez le restant à part.

1131. — PIGEONS A LA FINANCIÈRE.

Désossez l'estomac par la poche de 6 jeunes pigeons, emplissez-les avec une farce à quenelle à laquelle vous aurez mêlé quelques truffes crues et hachées ; marquez-les dans une casserole foncée avec jambon, légumes émincés et aromates ; couvrez-les avec des bardes de lard minces, mouillez-les à trois quarts de hauteur avec moitié vin blanc et moitié bouillon, faites partir la casserole sur feu vif pour réduire le fonds de moitié ; alors retirez la casserole sur feu modéré pour finir de cuire les pigeons; en dernier lieu, faites tomber le mouillement à glace dans laquelle vous les roulez ; égouttez-les ensuite sur un plafond pour les débrider et les couper en deux parties sur leur longueur, parez la carcasse et dressez les moitiés en couronne sur une couche de farce pochée sur plat et emplissez le puits avec une garniture financière ; saucez légèrement les pigeons et servez à part le restant de la sauce. Les pigeons cuits d'après cette méthode peuvent être servis avec toute autre garniture.

1132. — PIGEONS EN COMPOTE.

Dressez 6 pigeons pour entrée, marquez-les dans une casserole beurrée avec un oignon, une carotte, un bouquet garni et 250 gr. de petit salé blanchi et coupé en gros dés; faites-les légèrement colorer et mouillez-les à couvert avec une espagnole peu liée, faites-les partir en ébullition, mêlez-leur quelques champignons crus et finissez de les cuire en réduisant la sauce de moitié ; égouttez alors les pigeons, coupez-les en deux parties et dressez-les en buisson sur plat, entourez-les avec les champignons et le lard; dégraissez bien la sauce, passez-la à l'étamine et masquez-en l'entrée.

1133. — PIGEONS A LA CRAPAUDINE.

Coupez les pattes et les ailerons à 6 pigeons, fendez-les en deux par le milieu, retirez les os de l'estomac, battez légèrement chaque moitié, assaisonnez-les et faites-les roidir dans un sautoir avec du beurre ; égouttez-les ensuite pour les rouler dans de la panure blanche et faites-les griller tout doucement en les arrosant avec du beurre fondu ; quand ils sont cuits, dressez-les en buisson sur plat, glacez-les, entourez-les avec des quartiers de citron et servez à part une sauce italienne. On peut servir ainsi des jeunes et petits poulets.

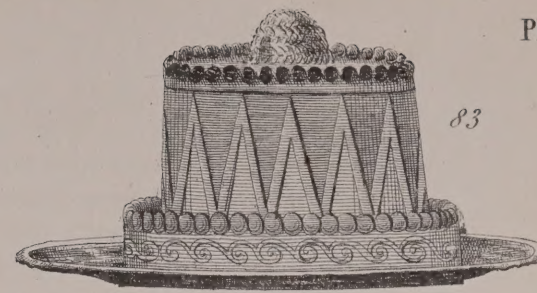
SOMMAIRE DE LA PLANCHE TREIZIÈME.

N° 82. — Paupiettes de soles aux champignons, p. 162.
N° 83. — Timbales de soles à l'Ambassadrice, p. 181.
N° 84. — Matelote en croustade, page 225.
N° 85. — Grenadins de brochet à la Russe, p. 225.
N° 86. — Tranche de truite à la Jeanne d'Arc, p. 223.
N° 87. — Filets de brochet à la Charles-Quint, p. 182.
N° 88. — Côtelettes de homard à la Victoria, page 159.
N° 89. — Petites truites farcies à la Condé, page 223.

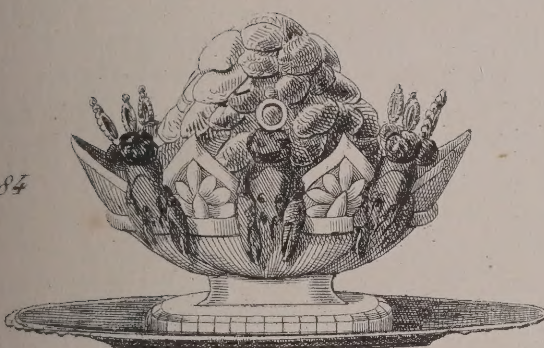
82



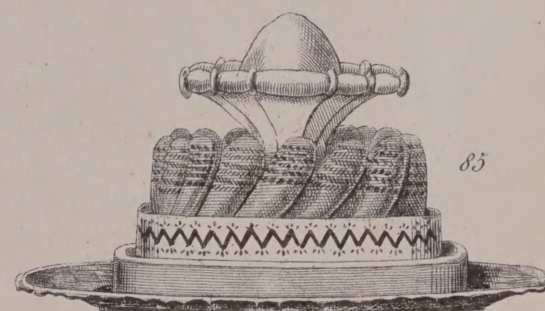
83



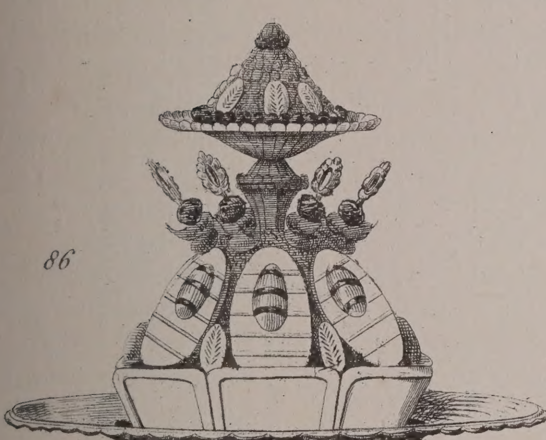
84



85



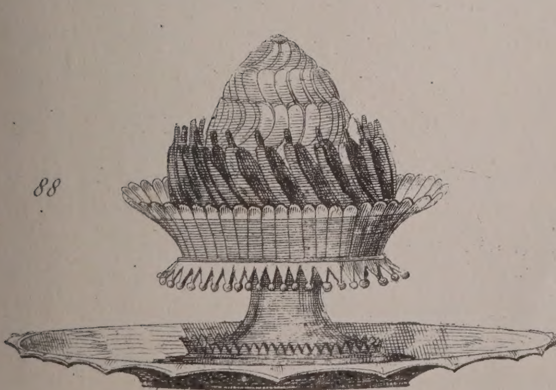
86



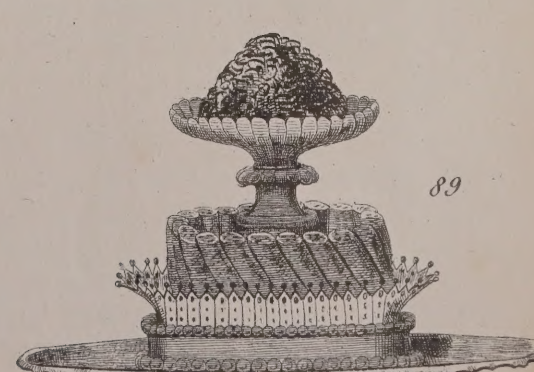
87



88



89



Dubois et Bernard del.

DÉPOSÉ

Imp. lith. de Hri Muller Jne

1134. — PIGEONS RAMIERS A LA PROVENÇALE.

Désossez l'estomac de 5 ramiers, emplissez-les avec une petite farce à laquelle vous aurez mêlé un petit salpicon de foie-gras et truffes; bridez-les et piquez-les au lard, marquez-les ensuite dans une casserole foncée avec lard, jambon, légumes émincés et un bouquet garni; mouillez-les à moitié de hauteur avec du vin blanc et un peu de bon fonds, salez-les très-légèrement, couvrez-les d'un papier beurré et placez la casserole sur feu vif pour réduire le mouillement de moitié; alors retirez la casserole sur feu modéré et finissez de cuire tout doucement les ramiers; débridez-les ensuite, découpez-les chacun en 3 parties sur la longueur et dressez-les sur plat en les appuyant contre un tampon en pain frit collé sur plat et masqué avec une couche de farce, que vous faites pocher à la bouche du four; masquez-les avec un émincé de truffes à la provençale, finies au moment; servez à part une demi-espagnole réduite au vin.

1135. — FAISANS A LA ROYALE.

Un jour avant de les servir, habillez 2 faisans mortifiés à point, emplissez l'intérieur avec du lard haché et pilé, avec des parures de truffes crues assaisonnées; le lendemain, bridez-les, flambez-les, bardez-les et couchez-les snr broche pour les faire rôtir en les arrosant avec du beurre; débridez-les ensuite, pour détacher les cuisses, auxquelles vous retirez les pilons, en laissant les estomacs entiers; parez ceux-ci et découpez-les en filets, que vous remettez en place; collez au centre du plat un montant en pain frit, masquez-le de farce et faites-la sécher à la bouche du four; alors, dressez les cuisses à plat des deux côtés et sur celles-ci dressez les estomacs debout, la pointe en haut, appuyée contre le montant; entre les deux estomacs, dressez 2 buissons de truffes entières tournées à cru et cuites un moment avec du Madère et glace; masquez-les avec une sauce salmis au fumet de faisan; piquez un hâtelet garni sur le haut du tampon, et servez à part le restant de la sauce.

1136. — FAISANS A LA PÉRIGUEUX.

Habillez 2 faisans, bridez-les et masquez-les dans un sautoir beurré foncé avec lard et quelques légumes; salez-les légèrement et mouillez-les avec un verre de Madère et autant de bon jus; placez le sautoir sur feu vif, et au bout de 8 à 10 minutes d'ébullition couvrez les faisans avec du papier et poussez-les au four modéré; arrosez-les de temps en temps avec leur fonds jusqu'à ce qu'ils soient cuits; alors déballez-les pour les débrider et les découper par membres; supprimez les carcasses et les pilons et dressez-les en buisson dans une bordure de farce renversée sur plat; masquez le tout avec une sauce Périgueux et servez le restant à part.

1137. — FAISANS A LA CHARTREUSE.

Faites braiser 2 choux de Milan avec un morceau de lard blanchi et 4 saucisses fumées; d'autre part, montez 12 petites chartreuses, d'après la méthode prescrite plus haut, que vous faites pocher au bain-marie. Faites braiser 2 faisans comme il est dit à l'article précédent; quand ils sont cuits et bien glacés, égouttez-les pour les découper.

Un quart d'heure avant de servir, vous aurez égoutté les choux dans une passoire en les exprimant pour en extraire toute la graisse; alors montez-les dans un petit moule à charlotte uni, en les alternant avec une partie du petit lard paré et coupé en tranches ainsi que les saucisses; dressez les petites chartreuses autour des choux et les faisans sur ceux-ci, masquez-les très-légèrement avec un peu d'espagnole réduite au fumet de faisan, et servez à part le restant.

1138. — PERDREAUX A LA BIGARRADE.

Habillez et bardez 4 perdreaux, marquez-les dans une casserole avec du beurre et faites-les colorer à feu vif; couvrez ensuite la casserole, mettez quelques charbons sur le couvercle, retirez-la sur feu modéré et finissez de les cuire tout doucement; découpez-les ensuite en 5 parties chacun, dressez-les en buisson sur plat, les filets en dessus et masquez-les avec une sauce bigarrade.

1139. — PERDREAUX A LA GODARD. (Dessin n° 90.)

Désossez 4 perdreaux, emplissez-les avec une farce mêlée avec un salpicon de foie-gras et truffes, cousez-les en forme de poires, bardez-les, marquez-les dans une casserole foncée avec lard, légumes émincés et aromates, mouillez-les à moitié de hauteur avec un bon fonds de braise un peu gras et demi-verre de Madère, cuisez-les tout doucement, puis égouttez-les pour les débrider, les parer et les dresser sur plat bordé, au centre duquel vous aurez collé un petit tampon en pain frit. Dressez-les debout en les appuyant contre le pain, glacez-les et décorez-les avec quelques carrés de truffes, placez entre chaque perdreau une quenelle décorée et entourez-les avec des truffes rondes et têtes de champignons; piquez sur le tampon un hâtelet garni avec une belle truffe et une grosse crête, saucez légèrement avec une sauce réduite à l'essence de perdreaux et servez le reste à part.

1140. — PERDREAUX A LA VALENCIENNES.

Habillez, bridez, bardez et marquez 3 perdreaux dans une casserole foncée avec jambon, légumes émincés et un bouquet d'aromates; mouillez-les à hauteur avec un verre de vin et le restant avec du bon fonds; additionnez une saucisse d'Estramadure (Chicrisas), ainsi qu'un petit morceau de petit lard blanchi; placez la casserole sur feu vif, et au premier bouillon retirez-la sur feu modéré, pour finir de cuire les perdreaux tout doucement; quand ils sont cuits, égouttez-les, ainsi que la saucisse et le lard, pour les tenir au chaud dans une casserole. Avec le fonds passé et non dégraissé, cuisez 600 gr. de riz à la Valenciennes, d'après la méthode prescrite plus haut; quand il est fini à point, avec une partie seulement, emplissez 10 moules à dariole, que vous tenez à l'étuve pendant quelques minutes; dressez ensuite le restant en couche sur le fond d'un plat d'entrée, et sur ce riz dressez les perdreaux en buisson; masquez-les avec une sauce castillane, à laquelle vous aurez mêlé une petite garniture composée de fonds d'artichauts cuits et coupés à la colonne, ainsi qu'une partie du petit lard paré et coupé en dés; démoulez les petits pains de riz pour les dresser autour du plat et servez le restant de la sauce à part.

1141. — PERDREAUX A LA PURÉE DE LENTILLES.

Habillez et bardez 3 perdreaux, marquez-les dans une casserole foncée avec lard, jambon, légumes émincés et aromates; mouillez-les avec un verre de vin blanc que vous faites réduire à feu vif, puis mouillez-les de nouveau à trois quarts de hauteur avec du bon fonds; placez la casserole sur feu vif; au bout de quelques minutes d'ébullition violente, retirez-la sur feu modéré et terminez de cuire les perdeaux tout doucement; égouttez-les ensuite, découpez-les par membres et dressez-les en buisson sur une couche de purée de lentilles un peu ferme; masquez-les très-légèrement avec une espagnole réduite au fumet de gibier et un peu consistante; puis, à l'aide d'une poche en toile emplie avec de la purée de lentilles, poussez autour des perdreaux des ronds du volume d'une grosse noix. Servez à part une saucière d'espagnole réduite, mais pas trop liée.

1142. — PERDREAUX AUX TRUFFES.

Épluchez 5 à 600 gr. de moyennes truffes crues dont vous pilez les parures avec 250 gr. de lard frais. Avec cet appareil farcissez 4 bons perdreaux, bridez-les pour entrée et laissez-les ainsi pendant 24 heures. 35 minutes avant de servir, bardez les perdreaux, couchez-les sur broche et faites-les partir à bon feu en les arrosant avec du beurre. Quand ils sont cuits, débrochez-les, séparez les carcasses des estomacs, parez et découpez ceux-ci en trois parties, puis remettez-les sur l'arrière-train de manière à leur rendre à peu près leur première forme : alors dressez-les sur une même couche de farce pochée sur plat, le train de derrière un peu élevé et s'appuyant contre une pyramide en pain frit, de forme carrée, collée sur plat et recouverte avec un un peu de farce; piquez un joli hâtelet sur le sommet de la pyramide, et entre chaque perdreau dressez un petit buisson de truffes cuites au moment dans une espagnole réduite au fumet de gibier; masquez les perdreaux avec cette sauce et servez le restant dans une saucière.

1143. — PERDREAUX A LA CASTILLANE.

Habillez 3 perdreaux, lardez-les et faites-les revenir dans une casserole avec de l'huile, 3 petits oignons et un bouquet d'aromates. Quand ils sont légèrement revenus, additionnez-leur 2 gousses d'ail non épluchées ainsi que 4 à 500 gr. de jambon cru blanchi et coupé en gros dés; au bout de quelques minutes, mouillez-les avec 2 verres de vin de Madère et autant de bon fonds; placez la casserole sur feu vif et, quelques minutes après, retirez-la sur feu très-modéré pour finir de cuire les perdreaux. Égouttez-les ensuite pour les débrider, les découper par membres et les dresser en buisson sur une couche de farce pochée sur plat; emplissez le puits avec les carrés de jambon et des olives tournées; entourez les perdreaux avec une couronne de moyennes quenelles, masquez-les légèrement avec une espagnole réduite au fumet de gibier et servez le restant dans une saucière avec des olives.

1144. — ESTOMACS DE GELINOTTES A LA LITHUANIENNE.

Habillez et bardez 4 gelinottes, marquez-les dans une casserole avec du beurre, salez-les et faites-les rôtir; débridez-les ensuite et coupez les reins sur le travers afin de détacher l'estomac du train de derrière; cela fait, découpez les estomacs chacun en trois parties, parez les os superflus et remettez-les sur place de manière à ce que les gelinottes paraissent entières; dressez-les ensuite sur plat en les appuyant contre une pyramide en pain frit, collée sur son centre, masquée de farce et surmontée d'un hâtelet garni; emplissez les interstices avec des champignons cannelés et masquez les gelinottes avec une sauce lithuanienne.

1145. — ESTOMACS DE GELINOTTES AUX TRUFFES.

Habillez, bridez et bardez 6 gelinottes, couchez-les sur broche et faites-les rôtir à feu vif en les arrosant avec du

beurre; quand elles sont cuites, déballez-les, séparez le train de derrière des estomacs, levez les filets entiers, replacez-les sur l'os comme s'ils n'étaient pas coupés, dressez les estomacs en rosace, les pointes au milieu et sur une couche mince de farce pochée sur plat; dressez au centre une émincée de truffes sautées au moment avec du beurre, assaisonnées avec sel et poivre, 2 cuillerées à bouche de Madère, et un morceau de glace; saucez l'entrée avec une bonne espagnole réduite au Madère, dont vous servez à part une saucière.

1146. — BÉCASSES A LA MONACO.

Videz 4 bécasses, retirez les gésiers et passez les intestins au beurre avec quelques foies de volaille et 2 cuillerées de fines herbes; quand ils sont bien revenus, mélangez-leur une poignée de mie de pain et mouillez-les avec 2 cuillerées à bouche d'espagnole; et un peu de glace pilez et passez cet appareil au tamis, puis mêlez à cette purée 2 cuillerées à bouche de truffes blanches de Piémont hachées, et avec elles garnissez 14 croûtons de pain taillés en demi-cœur, cernés et frits au beurre et légèrement vidés.

Dépecez les bécasses par membres, marquez-les séparément avec du beurre dans un sautoir, les cuisses d'une part et les filets et les estomacs de l'autre; faites-les sauter à point, et quand elles sont cuites dressez-les en buisson sur une couche de farce pochée sur plat en ayant soin de placer les cuisses en dessous; glacez légèrement la purée des croûtons et chauffez-les à la bouche du four; dressez-les ensuite en couronne autour des bécasses, saucez très-légèrement celles-ci avec une espagnole réduite au fumet et servez le restant à part.

1147. — BÉCASSES A LA PUCKLER-MUSKAU.

Videz et bridez 4 bonnes bécasses, marquez-les dans un petit sautoir largement beurré et foncé avec du jambon, passez au beurre les intestins et quelques parures de foie gras et préparez une purée dans les mêmes conditions décrites dans l'article précédent. Choisissez 12 belles truffes noires, bien rondes et d'une égale grosseur, marquez-les dans une casserole avec un verre de Champagne et quelques cuillerées de glace, pour les cuire vivement pendant 10 minutes; aussitôt cuites, cernez-les en dessus pour les vider; mêlez les chairs que vous en retirez, après les avoir coupées en petits dés, avec la purée de bécasses que vous chauffez à la minute sans ébullition pour emplir les truffes vidées; rangez-les à mesure sur un plafond, puis glacez la purée et les truffes et tenez-les au chaud. 25 minutes avant de servir, salez légèrement les bécasses, arrosez-les avec du beurre et faites-les partir vivement et à couvert; retournez-les, et quand elles sont bien revenues, passez-les à la bouche du four pour finir de les cuire en les tenant vert-cuites; au dernier moment débridez-les pour les dépecer chacune en 4 parties, en ayant soin de bien parer chaque morceau; rangez-les à mesure dans un sautoir, arrosez-les avec un peu de glace et tirez-les au chaud; hachez grossièrement les parures et carcasses des bécasses, mettez-les dans une casserole avec un verre de vin du Rhin, un peu de jus et quelques parures de truffes; donnez quelques bouillons violents et passez à l'étamine; dégraissez bien cette essence et mêlez-la avec 5 à 6 décil. de velouté en réduction; dressez les bécasses en buisson sur une couche de farce pochée sur plat, entourez-les avec les truffes; saucez modérément, mais avec la sauce un peu consistante, afin que les bécasses en soient bien masquées; glacez les truffes et servez le restant de la sauce à part.

1148. — BÉCASSINES A LA JOINVILLE.

Videz 14 bécassines, retirez les gésiers des intestins et faites revenir ceux-ci avec 10 foies de volaille et fines herbes; assaisonnez avec sel et épices, puis retirez-les du feu pour les piler et les passer au tamis; avec cette purée garnissez une quinzaine de croûtons de pain coupés en forme ronde, cernés, vidés et frits; étalez le restant de cette purée au fond d'un plat et faites-le chauffer à la bouche du four avec un papier beurré dessus. Un quart-d'heure avant de servir, bridez les bécassines, bardez-les, couchez-les sur un hâtelet et cuisez-les à la broche; aussitôt cuites, débridez-les, coupez les pattes et dressez-les en buisson sur la purée pochée, entourez-les avec un émincé de truffes sautées au moment et masquez avec une sauce salmis.

1149. — BÉCASSINES EN PAPILLOTES.

Coupez en deux sur leur longueur 7 bécassines, supprimez les os des carcasses, battez légèrement chaque moitié avec le plat du couteau, salez-les, et marquez-les dans un sautoir et du lard râpé pour les faire roidir des deux côtés; égouttez-les dans un plat, et faites revenir dans le sautoir quelques cuillerées de fines herbes que vous liez ensuite avec une cuillerée d'espagnole réduite; faites aussi revenir les intestins des bécassines, pilez, et passez-les au tamis; mêlez alors cette purée avec les fines herbes refroidies, divisez l'appareil en 14 parties, et avec lui garnissez les moitiés de bécassines du côté interne; seulement placez sur chacune une grosse lame de truffe crue, masquez-les de l'autre côté avec une petite couche de lard haché, et ployez-les dans du papier coupé d'après la méthode indiquée au n° 434;

cela fait, rangez-les sur un gril pour les chauffer à point sur des cendres chaudes, ou au four sur un plafond, dressez-les en couronne, et servez à part une sauce espagnole réduite au fumet de bécassines.

1150. — GRIVES A LA PIÉMONTAISE.

Retirez le gésier à une quinzaine de grives, troussez-les, et marquez-les dans une casserole avec du beurre et une tranche de jambon; assaisonnez-les légèrement, et cuisez-les à four vif; quand elles sont cuites, égouttez-bien toute la graisse, et mouillez-les avec 2 grandes cuillerées de sauce Madère; sautez-les hors du feu, et dressez-les dans une bordure de poulainte finie au moment et renversée sur plat; masquez les grives avec la sauce, et servez.

1151. — GRIVES A LA TOULOUSAINE.

Désossez l'estomac et les reins d'une quinzaine de grives, emplissez-les avec un salpicon de truffes crues lié avec un peu de farce à quenelle, cousez-les, bridez-les, et marquez-les dans un sautoir foncé avec lard, jambon, genièvre en grains et aromate; salez, et couvrez-les de lard mince, mouillez-les à hauteur avec moitié vin et moitié bon fonds que vous faites vivement réduire d'un tiers de son volume; retirez ensuite la casserole sur feu modéré, et terminez leur cuisson en les arrosant; quand elles sont cuites, dressez en buisson dans une croustade en pain frit sur plat, entourez-les avec une couronne d'escalopes de foie gras, masquez-les avec une sauce Toulouse à laquelle vous avez incorporé les intestins des grives cuits et passés au tamis d'abord, et à l'étamine ensuite ensemble avec la sauce.

1152. — GRIVES A LA MÉDICIS. (Dessin n° 47.)

Désossez 14 grives comme pour galantine, emplissez-les avec de la farce à gratin de gibier mêlée avec un salpicon de jambon cuit; rapprochez les peaux pour les réformer à peu près, trempez-les dans du beurre fondu, salez-les, et dressez-les en couronne dans un moule à Savarin un peu haut foncé avec du lard, couvrez-les aussi avec du lard, et poussez-les à four chaud; quand elles sont à peu près cuites, égouttez le beurre, et finissez d'emplir le moule avec de la farce à gratin de gibier à laquelle vous aurez mêlé les intestins des grives; remettez le moule au four pour pocher la farce, et démoulez ensuite la bordure sur plat; emplissez le puits d'abord avec quelques cuillerées de macaroni coupé court et fini avec beurre et sauce. Sur celui-ci dressez un beau bouquet de truffes, saucez avec une espagnole réduite au fumet dont vous envoyez le restant. On peut aussi cuire les grives enveloppées dans des bandes de papier pour les dresser ensuite sur une bordure de farce.

1153. — PLUVIERS A LA DUMANOIR. (Dessin n° 69.)

Habillez 6 pluviers, emplissez-les avec une farce à gratin mêlée avec quelques cuillerées de truffes crues et hachées, bridez-les, et piquez-les avec du lard fin, couchez-les sur un hâtelet en fer que vous fixez sur broche; 25 minutes avant de servir, faites-les partir à bon feu en les arrosant avec du beurre; quand ils sont cuits, salez et glacez-les au pinceau, puis débrochez-les pour les débrider; alors coupez-les chacun en 2 parties sur leur longueur, et dressez-les presque debouts autour d'un tampon en pain frit collé au centre d'un plat d'entrée. Emplissez les intervalles avec une émincée de truffes sautées au moment; piquez 4 hâtelets garnis sur le haut du tampon, saucez légèrement les truffes et le fond du plat avec de l'espagnole réduite au fumet de gibier, et servez le restant dans une saucière.

1154. — CAILLES A LA CHARTREUSE. (Dessin n° 91.)

Habillez 14 cailles, et bridez-les pour entrée, bardez-les, marquez-les dans un sautoir avec du beurre et quelques dés de jambon cru, mouillez-les à hauteur avec du bon fonds, couvrez d'un papier beurré, et faites-les partir en plein fourneau; au bout de 7 à 8 minutes d'ébullition, retirez-les sur feu plus modéré, et finissez de les cuire ainsi en les retournant; en dernier lieu, faites tomber le mouillement à glace, puis débridez-les; démoulez une bordure chartreuse sur un plat bordé en pain frit; sur le centre de ce plat, collez un tampon en pain frit, entourez-le avec une petite macédoine de légumes, et piquez-lui dessus un petit vase en navet traversé par un hâtelet; dressez les cailles en couronne, mais debout sur la bordure; masquez-les légèrement avec un peu de velouté dont vous servez le restant à part; dressez dans le centre du plat une garniture de petits pois cuits à la française; sur ces pois dressez une couronne de cailles, emplissez le puits de la couronne avec un peu de petits pois, et sur ceux-ci dressez le restant des cailles; glacez-les au pinceau, et servez à part un velouté réduit.

1155. — CAILLES A LA CAVALIÈRE.

Habillez 12 à 14 cailles dont vous désossez l'estomac par la poche; emplissez-les ensuite avec un peu de godiveau, bardez-les, et marquez-les dans un sautoir foncé avec jambon, légumes et aromates; mouillez-les à couvert avec moitié vin et moitié bon fonds pour les faire braiser, comme il est dit dans l'article précédent; quand elles sont cuites et bien

glacées, égouttez-les pour les débrider et les dresser en couronne sur le bord d'une croustade en riz taillée de forme basse ; garnissez le puits avec un ragoût composé avec crêtes, rognons, foies de poulardes et quenelles, glacez les cailles, et saucez le ragoût avec du velouté réduit ; servez le restant dans une saucière.

1156. — CAILLES A LA TURQUE.

Cuisez une quinzaine de cailles dans une casserole avec un morceau de beurre et saindoux. Vous aurez cuit 600 gr. de riz à la turque d'après la méthode décrite plus haut ; quand il est à sec, passez dedans toute la graisse qu'ont rendue les cailles ; alors couvrez la casserole, et tenez-la à la bouche du four pendant un quart d'heure, puis dressez le riz en pyramide sur plat, et dressez les cailles autour.

1157. — CAILLES A LA FINANCIÈRE.

Habillez et videz une douzaine de cailles, bridez-les pour entrée, bardez-les, et marquez-les dans un sautoir foncé avec lard, légumes émincés ; salez-les très-légèrement, mouillez-les à hauteur avec un verre de Marsala et du bon fonds ; faites-les partir vivement pour réduire leur mouillement de moitié, puis retirez le sautoir sur feu modéré pour les cuire tout doucement en les arrosant souvent avec leur fonds. Quand elles sont cuites, faites tomber le mouillement à glace, dans laquelle vous les roulez ; égouttez-les ensuite pour les débrider et les dresser debout dans une croustade de pain frit, intérieurement masquée de farce et garnie avec un ragoût à la financière ; dressez sur le haut quelques croûtes et quenelles, masquez l'entrée avec de la sauce financière dont vous servez le reste à part.

1158. — MAUVIETTTES A LA DIPLOMATE.

Désossez 40 mauviettes, salez-les, et emplissez-les avec un peu de farce sur laquelle vous placez une petite truffe ; reformez les mauviettes pour enfermer la farce. Foncez un moule à dôme avec du lard très-mince, au fond et autour duquel vous montez les mauviettes les unes à côté des autres, les estomacs appuyés contre les parois ; masquez-les avec une couche de farce pour les maintenir ; masquez cette farce avec du lard mince, puis emplissez le vide qu'elle laisse avec un petit moule à dôme étamé, afin de maintenir la farce et les mauviettes ; cela fait, placez le moule sur un plafond, et poussez-le à four chaud. Quand la farce est raffermie et les mauviettes cuites, retirez le petit moule, ainsi que le lard ; épongez bien la graisse, et emplissez le vide avec une émincée de truffes sautées au moment avec du beurre et mouillées avec quelques cuillerées de sauce Madère ; cela fait, couvrez l'orifice du moule avec un rond de papier sur lequel vous aurez étalé une couche de godiveau afin d'enfermer parfaitement les truffes en la soudant avec celle des parois ; remettez le moule au four, et laissez-le jusqu'à ce que la farce soit pochée ; alors retirez le moule, et renversez-le sur un couvercle pour égoutter la graisse ; glissez l'entrée sur le plat, retirez le lard, et masquez l'entrée avec une sauce Madère réduite ; envoyez le restant à part.

1159. — MAUVIETTES A LA TAVERNEY.

Habillez 3 douzaines de mauviettes, retirez-leur le gésier, bridez-les, et faites-les rôtir vivement dans un sautoir avec du beurre ; salez-les légèrement, et quand elles sont cuites, égouttez le beurre pour les mouiller avec 3 cuillerées de sauce Madère ; retirez-les du feu, mêlez-leur quelques cuillerées d'olives blanchies, et dressez-les en buisson sur le fond d'un plat d'entrée bordé avec des croûtons de pain frits.

1160. — ORTOLANS A LA PÉRIGUEUX.

Videz et flambez 30 ortolans, coupez-leur les pattes et les cous, faites-les revenir vivement au beurre dans un sautoir, salez-les légèrement, et quand ils sont cuits, égouttez leur graisse pour les mouiller avec quelques cuillerées de glace dans lesquelles vous les roulez, hors du feu ; dressez-les alors en buisson sur une couche de farce pochée sur plat, et masquez-les avec une sauce Périgueux.

1161. — ORTOLANS A LA PORTUGAISE.

Habillez 2 douz. d'ortolans comme il est dit à l'article précédent, couchez-les sur un hâtelet en fer, puis fixez celui-ci sur broche, arrosez-les avec du beurre et faites-les partir vivement ; 4 à 5 minutes après, saupoudrez-les avec de la mie de pain, arrosez-les avec du beurre, et, au moment de les retirer, arrosez-les avec de la glace ; débrochez-les ensuite pour les dresser en buisson sur plat, entourez-les avec 12 petites croustades cuites dans des moules à dariole garnis avec une émincée de champignons à l'italienne ; glacez bien les croustades et servez à part une sauce Madère.

1162. — ORTOLANS AU GRATIN EN CAISSES. (Dessin n° 52.)

Habillez une vingtaine d'ortolans, désossez-leur l'estomac et emplissez-les avec un petit salpicon lié avec très-peu

de farce; donnez-lui une forme ronde; entourez-les avec une bande de papier beurré, marquez-les dans un sautoir beurré, arrosez-les avec du beurre, salez-les et cuisez-les vivement. Quand ils sont cuits, déballez-les et rangez-les dans de petites caisses rondes, un dans chaque caisse, foncée avec une légère couche de farce à gratin de foie-gras, masquez-les très-légèrement avec un peu d'espagnole très-réduite, tenez-les deux secondes à la bouche du four, et dressez-les ensuite en buisson sur plat.

1163. — CIVET DE LIÈVRE.

Dépouillez et videz un bon lièvre, dont vous mettez le sang de côté; découpez-le ensuite en moyens morceaux. Faites fondre 200 gr. de beurre dans une casserole, mêlez-lui 250 gr. de petit lard paré et coupé en dés et un oignon aussi coupé en dés; faites-les revenir quelques minutes, puis mêlez-leur les morceaux de lièvre et faites-les revenir à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés; ajoutez alors quelques champignons crus et un bouquet garni d'aromates. Assaisonnez avec sel et poivre en grain, puis mouillez-les à couvert avec de l'espagnole non réduite et une demi-bouteille de vin rouge; couvrez la casserole et faites-la partir en ébullition vive pendant un quart d'heure; retirez-la alors sur feu modéré et finissez de cuire les viandes tout doucement. Retirez-les ensuite morceau par morceau avec une fourchette et rangez-les à mesure dans une autre casserole, ainsi que le petit lard; dégraissez la sauce pour la passer dans un sautoir et la réduire à point. Alors retirez-la du feu pour la lier avec le sang; versez-la ensuite dans la casserole et dressez le civet en buisson sur plat; entourez-le avec le lard, quelques petits oignons glacés et des champignons. On prépare aussi les civets soit en les singeant, soit en passant les viandes dans un roux; en ce cas, on les mouille avec du jus et demi-bouteille de vin rouge.

1164. — DARNE DE SAUMON A LA RÉGENCE.

Coupez sur le milieu d'un saumon une darne de 15 à 18 centim. de long, salez-la légèrement, fixez-la sur la grille d'une petite poissonnière, et trois quarts d'heure avant de servir plongez-la dans un court-bouillon en ébullition, mais au premier bouillon retirez la poissonnière sur l'angle du fourneau pour la maintenir au même degré de chaleur; au moment de servir, débridez la darne, épongez-la bien et dressez-la sur plat; retirez avec soin les peaux du dessus et glacez-les au beurre d'écrevisses; entourez-la avec une garniture symétriquement dressée, se composant de petites quenelles, queues d'écrevisses, truffes et champignons, et masquez légèrement la garniture avec un peu de sauce régence et dont vous servez le reste à part.

1165. — DARNE D'ESTURGEON A LA GONDOLIÈRE.

Coupez sur la partie centrale d'un moyen esturgeon une darne de 18 à 20 centim. de long, retirez-lui les peaux superficielles et internes et faites-la dégorger une heure à l'eau froide; égouttez-la ensuite, salez-la et enveloppez-la avec du lard mince; bridez-la et marquez-la dans une casserole foncée avec des légumes émincés, mouillez-la avec une bonne mirepoix, placez la casserole en plein fourneau, et aussitôt que l'ébullition est développée, retirez-la sur l'angle pour finir de cuire la darne tout doucement; égouttez-la alors sur un plafond, débridez-la, glacez-la à la bouche du four et découpez-la en entaille; dressez-la sur plat et entourez-la avec deux groupes de quenelles et olives farcies; masquez ces garnitures avec une sauce italienne et servez le restant à part.

1166. — DARNE D'ESTURGEON A LA VALENTINO.

Coupez une demi-darne d'esturgeon de 20 à 25 centim. de long d'un seul côté du poisson, parez-la des peaux externes et des parties cartilagineuses qui tiennent lieu d'arête principale, faites-la dégorger une heure à grande eau pour l'égoutter, l'éponger et la piquer avec du lard fin; marquez-la ensuite dans une casserole beurrée, foncée avec lard, jambon, légumes émincés et un bouquet garni; mouillez-la à moitié de hauteur avec un verre de bon Madère et du bon fonds, faites partir la casserole en plein fourneau, quelques minutes après retirez-la sur feu modéré et finissez de cuire le poisson en l'arrosant souvent; en dernier lieu, faites tomber le mouillement à glace, puis égouttez la darne sur un plafond pour la découper en tranches et la dresser sur plat; entourez-la avec une dizaine de petites timbales de farce pochées dans de petits moules à tartelette; masquez-les légèrement avec une sauce Madère et placez un beau champignon cannelé sur chacune d'elles; glacez le poisson et servez à part le restant de la sauce, à laquelle vous additionnez un morceau de beurre frais.

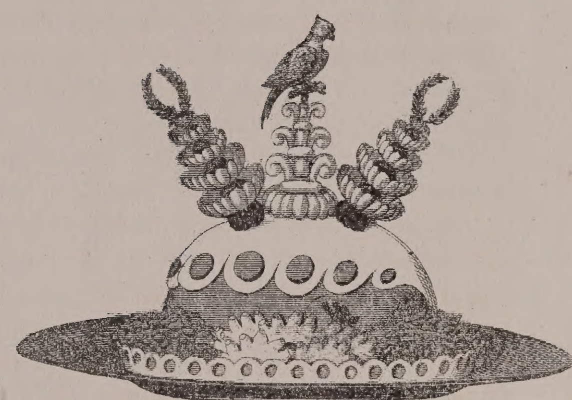
1167. — DARNE DE CABILLAUD A LA CORNEILLE.

Coupez sur le milieu d'un gros cabillaud une darne de 20 centim. de long, habillez-la et retirez-lui les peaux noires adhérentes à la grosse arête, saupoudrez-la intérieurement avec du sel et emplissez le vide avec une farce de quenelles de poisson très-ferme, enveloppez-la avec des bardes de lard, ficelez-la sans trop la serrer et marquez-la dans une casserole avec un gros morceau de beurre, le jus de 2 citrons, quelques champignons et 2 verres de vin blanc;

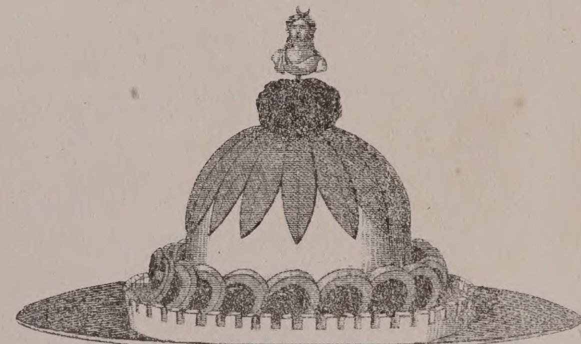

90


91

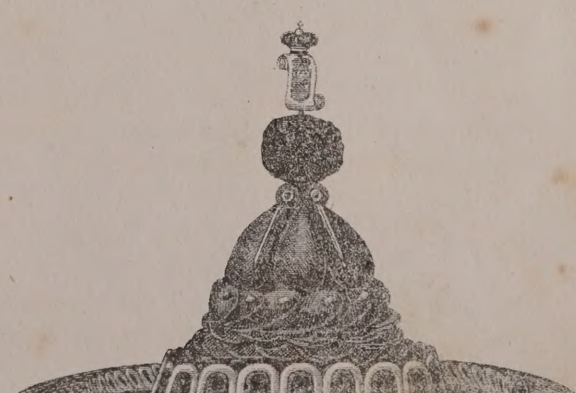

92


93


94


95


96


97

ajoutez un bouquet de persil garni, et placez la casserole en plein fourneau; au premier bouillon couvrez-la, poussez-la au four et finissez de cuire la darne en l'arrosant souvent; égouttez-la ensuite pour la déballer et la dresser sur plat, retirez-lui les peaux et masquez-la avec une sauce allemande à la crème, à laquelle vous aurez mêlé quelques truffes coupées en julienne; entourez-la avec une couronne de moyennes quenelles au beurre d'écrevisse, panées et frites.

1168. — DARNE DE TRUITE A LA MAZARINE.

Taillez sur le milieu d'une grosse truite une darne de 20 centim. de long, salez-la et masquez-la avec une couche de fines herbes cuites, mais non saucées, que vous soutenez avec du papier huilé; fixez le papier, placez la darne dans un sautoir beurré que vous poussez au four modéré pour le cuire tout doucement pendant une heure en l'arrosant avec du beurre; quand elle est cuite, déballez-la pour la dresser sur plat en l'entourant avec de petites timbales de farce de poisson au beurre d'écrevisses; glacez-la et servez à part une sauce génevoise.

1169. — PETITES TRUITES FARCIES A LA CONDÉ. (Dessin n° 89.)

Habillez 15 petites truites auxquelles vous coupez les têtes et parties minces des queues, en laissant seulement un tronçon de 12 centim. de long; ouvrez ces tronçons par le ventre, retirez-en l'arête sans séparer les filets, battez-les légèrement, salez-les et masquez-les avec un peu de farce à quenelle de poisson, mêlée avec un petit salpicon de truffes; refermez les tronçons en leur donnant la forme primitive, puis trempez-les dans le beurre fondu et salé; roulez alors chaque truite dans une bande de papier beurré, et rangez-les sur un plafond beurré pour les cuire à feu modéré pendant un quart d'heure, en les arrosant au pinceau avec de l'huile. Vous aurez d'avance préparé un fonds de plat en pâte à dresser, décoré et cuit avec une garniture de macaroni dedans; renversez-le sur plat et fixez sur son centre une croustade taillée en pain et frite de belle couleur. Au moment de servir, déballez les truites, parez-les carrément et d'une égale longueur, dressez-les en couronne autour de la coupe; emplissez celle-ci avec une émincée de truffes et queues d'écrevisses, glacez légèrement les truites avec un peu de beurre d'écrevisses fondu avec un peu de glace, et servez à part un bon velouté réduit à l'essence de poisson et fini avec un beurre d'écrevisses.

1170. — TRANCHES DE TRUITE A LA JEANNE-D'ARC. (Dessin n° 86.)

Après avoir habillé une grosse truite, coupez sur le milieu 6 belles tranches de 3 centim. d'épaisseur; faites-les mariner dans un plat pendant une heure avec sel, huile, feuilles de persil et jus de citron; 25 minutes avant de servir, saupoudrez-les avec de la mie de pain et rangez-les sur un gril chauffé et huilé, pour les cuire doucement en les arrosant et les retournant; dressez-les ensuite presque debout et appuyées contre un tampon fixé sur le centre d'une croustade en riz, taillée de forme basse et à 6 faces, garnie avec un ragoût financier et collée sur plat; sur le tampon, piquez 5 à 6 hâtelets garnis, puis emplissez le vide de chaque tranche de truite avec une quenelle décorée aux truffes et s'adaptant juste dans la cavité; glacez les tranches au beurre d'écrevisses fondu avec un peu de glace, placez aussi une quenelle décorée dans chaque intervalle entre les tranches, et envoyez à part une saucière de sauce normande finie au moment avec du beurre d'écrevisses.

1171. — TRANCHES DE TRUITES A LA BORROMÉE.

Coupez 12 tranches minces sur le milieu d'une belle truite, essuyez-les bien, salez-les et farinez-les, trempez-les dans des œufs battus pour les paner à la mie de pain; 12 minutes avant de servir faites-les frire dans un sautoir avec du beurre clarifié; lorsqu'elles sont de belle couleur des deux côtés, égouttez-les sur un linge, dressez-les en buisson sur plat et masquez-les avec une sauce italienne, finie au beurre d'anchois.

1172. — PETITES TRUITES A LA CRÈME D'ANCHOIS.

Habillez une douzaine de petites truites, essuyez-les bien, salez-les et faites-leur une incision sur le dos, roulez-les dans du beurre fondu et rangez-les à mesure sur un petit plafond beurré; emplissez la fente avec du beurre à la maître-d'hôtel et cuisez-les à four vif en les arrosant; quand elles sont cuites, dressez-les en buisson sur plat et mas-

SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUATORZIÈME.

N° 90. — Perdreaux à la Godard, page 217.
N° 91. — Cailles à la Chartreuse, page 220.
N° 92. — Faisan à la Choucroute, page 144.
N° 93. — Chapon à la Napolitaine, page 212.
N° 94. — Pain de levraut à la Chasseur, page 193.
N° 95. — Pain de volaille à l'Impériale, page 192.
N° 96. — Chevalière de volaille, page 170.
N° 97. — Salmis de bécasses aux truffes, page 190.

quez-les avec une sauce hollandaise finie au moment avec un beurre d'anchois ou simplement avec 2 cuillerées d'essence d'anchois à l'anglaise.

1173. — HOMARDS A LA CETTOISE.

Détachez les queues de 3 homards crus que vous distribuez en moyens tronçons d'une égale grosseur. Retirez les parties crémeuses des coffres, passez-les au tamis et mêlez-les avec 6 jaunes d'œuf, un peu de bouillon et 3 cuillerées à bouche de velouté. Hachez un oignon et 2 échalotes, faites-les revenir au beurre dans un sautoir; alors additionnez les tronçons de homards et 4 cuillerées à bouche de champignons crus et hachés, ainsi qu'un bouquet garni d'aromates; assaisonnez avec sel, une pointe de cayenne, et mouillez-les avec un grand verre de vin blanc; couvrez le sautoir et faites réduire le vin; alors retirez le sautoir du feu et dressez les tronçons de homards en buisson sur un plat; retirez le bouquet de persil et mêlez quelques cuillerées de glace avec le fonds; liez-le ensuite avec la liaison préparée, additionnez-lui une cuillerée de persil haché avec une pointe d'ail grattée, et versez la sauce sur les homards.

1174. — HOMARDS A L'AMÉRICAINE.

Détachez les queues de 4 homards vivants, coupez-les transversalement en tronçons un peu épais et sans retirer les coquilles. Faites revenir à l'huile 2 cuillerées à bouche d'oignon haché mêlé avec un peu d'échalote, additionnez-lui les tronçons de homards ainsi qu'un morceau de beurre; faites-les revenir vivement, assaisonnez-les avec sel et une pointe de cayenne, ajoutez un bouquet garni d'aromates, et quand ils sont revenus, mouillez-les avec un grand verre de Madère que vous laissez réduire de moitié : alors les chairs doivent se trouver parfaitement cuites; dressez-les en buisson dans le puits d'une bordure de riz au gras, fini avec une pointe de cayenne et un morceau de beurre d'écrevisses, dégraissez le fonds et passez-le pour le mêler avec une sauce tortue préparée d'avance et à laquelle vous incorporez les parties crémeuses passées au tamis; masquez légèrement l'entrée avec la sauce, dont vous servez le reste à part.

1175. — GRATIN DE TURBOT A LA REYNIÈRE.

Faites dégorger pendant une heure la moitié d'un turbot découpé en 3 ou 4 parties; vingt minutes avant de servir, plongez-les à l'eau bouillante et salée. Au premier bouillon, retirez la casserole sur l'angle du fourneau, couvrez-la et maintenez-la au même degré de chaleur, sans ébullition; 15 minutes après, égouttez le turbot pour le défaire en l'effeuillant afin de retirer toutes les arêtes, puis dressez-le par couches sur le plat en alternant chaque couche avec une bonne sauce à la crème bien réduite, finie avec du beurre de crevettes et à laquelle vous mêlez aussi quelques cuillerées de queues de crevettes épluchées; terminez la couche supérieure en la masquant aussi avec une couche de sauce que vous saupoudrez avec une poignée de parmesan râpé pour la glacer aussitôt à la salamandre.

1176. — TRANCHE DE THON A LA SOBOLEWSKI.

Coupez une tranche de thon de 4 à 5 centim. d'épaisseur, placez-la dans une casserole d'eau froide avec une poignée de sel que vous tenez sur feu jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude; alors rafraîchissez-la, épongez-la bien et marquez-la dans une casserole beurrée, et foncez avec lard et oignon émincé; mouillez-la à trois quarts de hauteur avec du bon fonds et vin de Marsala; ajoutez un bouquet, couvrez-la avec du papier beurré et placez la casserole en plein fourneau; au bout de quelques minutes d'ébullition, retirez-la sur feu modéré et finissez de cuire la tranche tout doucement; égouttez-la ensuite sur un petit plafond, retirez-lui les peaux qui l'entourent et faites-la glacer à la bouche du four avec une partie de son fonds passé et réduit en demi-glace; dressez-la ensuite sur plat, glacez-la légèrement et entourez-la avec une garniture de petites croquettes de homard. Servez à part une sauce normande finie au moment avec un beurre de homard.

1177. — TRANCHE DE THON A LA TARTARE.

Coupez dans la partie centrale du poisson une tranche de thon de 4 à 5 cent. d'épaisseur, mettez-la dans un plat avec sel, huile, persil en feuilles et oignon émincé, faites-la mariner ainsi pendant une heure; alors rangez-la avec la marinade dans un plafond beurré, couvrez-la avec du papier, poussez le plafond à four modéré et cuisez-la pendant une heure, l'arrosant avec son fonds; dressez-la ensuite sur plat, après lui avoir retiré les peaux; glacez-la et entourez-la avec une chaîne de petites boules de cornichon. Envoyez à part une sauce tartare. On peut griller cette tranche au lieu de la cuire au four.

1178. — LAMPROIES A LA COMTOISE.

Prenez 2 moyennes lamproies, chauffez-les un moment du côté de la queue pour faire boursoufler les peaux et les enlever; alors habillez-les, en supprimant les têtes et les ouies; distribuez ensuite les lamproies en tronçons pour les

laver à l'eau chaude et les bien éponger, coupez un gros oignon en dés, faites-le revenir au beurre; aussitôt qu'il est de belle couleur, mêlez-lui les tronçons de lamproie, assaisonnez-les avec sel, poivre, une gousse d'ail et continuez de les passer jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur humidité; alors mouillez-les avec une demi-bouteille de vin rouge de Bourgogne et 4 décilit. d'espagnole; ajoutez 2 douz. de champignons crus et cuisez-les vivement pendant une demi-heure; retirez ensuite les tronçons sans les briser pour les dresser en buisson dans un plat creux en les entourant avec les champignons et des petits oignons glacés, dressés, groupés; dégraissez la sauce, passez-la au tamis dans un sautoir pour la réduire en plein fourneau; passez-la ensuite à l'étamine et finissez-la avec un petit beurre d'anchois et une cuillerée d'huile d'olives et masquez les tronçons, entourez-les avec une garniture de croûtons frits et servez le restant de la sauce à part.

1179. — MATELOTE EN CROUSTADE. (Dessin n° 84.)

Pour confectionner une matelote dans les meilleures conditions, il convient d'avoir différentes espèces de poisson, mais toutes de première fraîcheur.

Habillez 2 petites carpes laitées, 3 petites truites, une perche et une moyenne anguille, coupez les poissons en tronçons dont vous mettez les plus beaux de côté dans une casserole beurrée plus large que haute. Passez au beurre 2 oignons émincés avec quelques parures de champignons et une gousse d'ail non épluchée; mouillez avec 2 bouteilles de Bourgogne rouge et faites partir en ébullition. Alors plongez dans ce fonds les têtes et les parties inférieures des poissons ainsi qu'un bouquet garni; assaisonnez avec sel, poivre en grains, girofle, et laissez-le cuire tout doucement pendant 20 minutes; passez ensuite le fonds au tamis et versez-le sur les tronçons de poissons placés dans la casserole, pour les mouiller juste à couvert, placez cette casserole sur un fourneau très-ardent, et laissez réduire le mouillement d'un tiers de son volume, alors mêlez-lui 4 décil. d'espagnole et faites-la réduire aussi vite que possible. Quand le poisson est cuit, passez la sauce dans un sautoir et réduisez-la à point en la tournant à la cuiller pour la lier et la finir avec un beurre d'anchois et beurre frais. Maintenant dressez en buisson les tronçons de poisson dans une croustade en pain taillée dans le style que représente le dessin, d'avance collée sur plat et dont le vide est marqué avec une couche de farce; emplissez les interstices avec une garniture composée avec queues d'écrevisses, champignons, petits oignons glacés et laitances de carpes; piquez sur les bords de la croustade 6 petits hâtelets garnis avec une truffe et une écrevisse, masquez légèrement la matelote avec la sauce préparée.

1180. — MATELOTE DE PÊCHEUR.

Cette matelote se compose uniquement avec du poisson d'eau douce vivant: les carpes, brochets, perches, barbeaux, truites et petites anguilles sont les espèces qu'on doit préférer, en les variant autant que possible.

Habillez tous les poissons dont vous disposez, épongez-les bien avec un linge mais sans les laver, divisez-les ensuite en tronçons moyens dont vous écartez les parties inférieures; mettez-les dans un chaudron en cuivre mince et non étamé, et mouillez-les à hauteur avec du vin de Bourgogne rouge, placez le poisson sur un feu très-ardent, additionnez un peu de sel, grains de poivre, 2 oignons émincés, 2 gousses d'ail, un bouquet de persil garni d'une feuille de laurier et une quinzaine de champignons crus. Au premier bouillon, enflammez l'esprit qui se dégage du vin et laissez-le brûler jusqu'à ce qu'il s'éteigne naturellement; continuez l'ébullition jusqu'à ce que le fonds soit réduit de moitié, alors retirez le poêlon du feu et liez-le en lui incorporant un morceau de beurre manié avec une cuillerée à bouche de farine, et roulez le chaudron hors du feu, jusqu'à ce que ce beurre soit dissous, alors incorporez-lui de nouvoau 300 gr. de beurre frais, sans farine, divisé en petites parties, tout en agitant le chaudron jusqu'à ce que ce beurre soit incorporé; cela fait, retirez le bouquet de persil et les gousses d'ail et dressez aussitôt le poisson sur plat creux, ainsi que les champignons, masquez-le avec la sauce et entourez-le avec une couronne de croûtons de pain frits au beurre.

1181. — GRENADINS DE BROCHET A LA RUSSE. (Dessin n° 85.)

Levez les filets de quelques brochets, sur lesquels vous coupez 14 morceaux d'une égale grosseur, et les parez en forme de filets de volaille; seulement ils doivent être plus épais. Piquez-les alors la moitié avec des truffes et la moitié avec du lard fin; assaisonnez-les et marquez-les dans un sautoir foncé, avec lard et légumes émincés; mouillez-les à hauteur avec du bouillon ou fonds de poisson et du vin blanc; faites-les partir vivement pour réduire le mouillement de moitié; alors finissez de les cuire au four pour les glacer de belle couleur; dressez-les ensuite sur une bordure de farce décorée aux truffes et autour d'une petite croustade en pain frit collée au fond du plat; dressez-les en couronne en alternant un filet piqué aux truffes avec un filet piqué au lard; garnissez la croustade avec un petit ragoût de foie de lottes légèrement masqué avec une sauce à l'indienne, dont vous servez le restant à part.

1182. — MAQUEREAUX A LA BOLOGNAISE.

Habillez 6 maquereaux, auxquels vous supprimez la tête et les parties minces des queues, puis désossez-les en les

ouvrant par le dos, mais sans détacher les filets; salez-les intérieurement et emplissez-les avec une farce à quenelle mêlée avec un quart de son volume de fines herbes cuites, placez les laitances sur le milieu, unissez bien la farce aux deux extrêmes, arrosez les maquereaux avec de l'huile, salez-les et roulez-les séparément dans une feuille de papier beurrée, en la soudant avec un peu de dorure; alors rangez les maquereaux sur un plafond beurré, les unes à côté des autres, arrosez-les avec du beurre fondu et poussez-les au four modéré, afin de les cuire tout doucement en les arrosant de temps en temps avec du beurre; quand ils sont cuits, enlevez le papier et dressez les maquereaux l'un sur l'autre en pyramide pour les masquer avec un beurre maître-d'hôtel fini avec quelques cuillerées de glace.

1183. — ROUGETS A LA BÉARNAISE.

Habillez 12 moyens rougets dont vous supprimez les têtes et parties minces des queues, épongez-les bien avec un linge et marquez-les dans un plat à gratin, salez-les et arrosez-les avec de l'huile; poussez-les à four modéré en les arrosant avec leur cuisson; quand ils sont cuits, égouttez-les, dressez-les en pyramide sur plat et masquez-les avec une sauce à la béarnaise brune, à laquelle vous incorporez les foies de rougets cuits et passés au tamis, et un petit beurre de cayenne.

1184. — HARENGS FARCIS A LA FLAMANDE.

Habillez 2 douz. de harengs frais, auxquels vous retirez les têtes et parties minces des queues; ouvrez-les ensuite par le dos afin d'enlever l'arête principale, faites blanchir les laitances pour les mêler avec quelques cuillerées de fines herbes cuites, mêlées avec le même volume de farce à quenelle de poisson; avec cet appareil emplissez les harengs, refermez-les bien, salez-les, farinez-les, trempez-les dans une anglaise pour les paner; rangez-les ensuite dans un plafond beurré, et cuisez-les à four modéré en les arrosant et les retournant; quand ils sont cuits, dressez-les en buisson sur un plat, entourez-les avec une couronne de champignons farcis et servez à part une sauce maître-d'hôtel finie avec une cuillerée de câpres.

1185. — VIVES A LA BATELIÈRE.

Habillez 8 belles vives, supprimez les têtes et les parties minces des queues pour diviser le reste en moyens tronçons. Faites revenir au beurre 2 gros oignons hachés et 1 bouquet de persil garni; aussitôt que l'oignon est légèrement coloré, ajoutez un bouquet garni, une gousse d'ail entière, puis les tronçons de poissons, mouillez-les avec une bouteille de vin blanc sec et 5 décilit. de velouté; assaisonnez avec sel et grains de poivre, faites-les partir en ébullition pour les cuire vivement. Quand le poisson est cuit, la sauce doit être réduite à point, alors retirez le bouquet et dressez les tronçons en pyramide sur plat; passez la sauce pour la lier avec 4 à 5 jaunes d'œuf étendus avec un peu de crème; finissez-la avec un bon morceau de beurre que vous lui incorporez hors du feu ainsi que le jus d'un citron, et versez la sauce dessus.

1186. — MORUE A LA MAITRE-D'HOTEL.

Faites dessaler à point la moitié d'une belle morue sèche, coupée en gros carrés; écaillez-la et placez-la dans une casserole avec de l'eau froide en abondance; placez la casserole en plein fourneau pour amener le liquide à l'ébullition, mais au premier bouillon, retirez-la du feu, couvrez-la et laissez-la ainsi pendant 10 minutes, égouttez-la ensuite pour en retirer toutes les arêtes en la divisant en feuillets sans trop la briser, et rangez-la à mesure dans un sautoir; arrosez-la avec quelques cuillerées de sauce maître-d'hôtel liée, finie avec une pointe de muscade, le jus d'un citron et 150 gr. de beurre incorporé en petites parties; agitez le sautoir en le roulant, afin de dissoudre le beurre et incorporer la sauce, puis dressez la morue sur plat en pyramide; entourez-la avec une couronne de croquettes de pommes de terre et servez à part le restant de la sauce.

DU FROID.

Aucune partie de l'art culinaire n'est plus éclatante que celle dont nous allons nous occuper; aucune, selon nous, ne récompense plus généreusement les soins qu'on lui apporte : c'est elle, en un mot, qui honore le plus le véritable praticien, car elle suffit souvent à lui faire une brillante réputation; nous pourrions, sans trop chercher, citer bon nombre de nos devanciers et de nos contemporains ne devant leur renommée qu'au relief qu'ils ont su se donner par des créations aussi heureuses que bien comprises.

Or, s'il est vrai qu'une seule partie de l'art culinaire ait le pouvoir de conduire un homme à la célébrité en lui ouvrant les portes du succès, cela prouve évidemment que cet art n'est pas sans importance et qu'il mérite d'être étudié dans tous ses détails par ceux qui sont appelés à le cultiver.

L'ornementation se rattache aux productions de ce genre par les liens les plus étroits. C'est elle qui leur donne cette élégante coquetterie, inspirant tant d'admiration aux esprits même les plus indifférents aux beautés du métier. Cette ornementation est aujourd'hui l'objet d'une étude si constante et si réfléchie, et nos praticiens sont parvenus à l'élever si haut, que jamais, on peut le dire, sans blesser les susceptibilités de l'ancienne école, jamais elle ne fut si largement comprise ni si heureusement exprimée. Cette partie représente évidemment le côté artistique du métier, car elle a le privilége d'attirer à elle les hommes de goût qui comprennent que l'art lui-même n'est si important que parce que sa portée est immense et ses limites sans bornes.

C'est en se pénétrant de cette pensée que les hommes intelligents sont arrivés à ce degré de perfection où les travaux les plus futiles acquièrent dans leurs mains une valeur réelle, et rentrent pour ainsi dire dans l'ordre d'un art positif. C'est qu'ici l'artiste a ses franches coudées, c'est qu'il n'est ni gêné ni contraint par l'austérité des règles culinaires et, dans ces conditions de liberté, il est facile à comprendre qu'un esprit actif et inspiré peut largement traduire ses fantaisies et mettre en évidence le génie de ses conceptions. Cela lui est d'autant plus facile que les ornements des pièces froides n'ont de commun avec celles-ci que le relief qu'elles leur donnent, leur rôle est d'ailleurs parfaitement distinct. Ces deux éléments s'allient sans se confondre ni se nuire : socles élancés, fines ciselures, gracieux sujets étalent leurs formes coquettes, mais se détachent naturellement de la sévère ordonnance des pièces mêmes qui brillent, elles, par leur physionomie à la fois simple et mâle.

Mais si dans l'ordre de l'ornementation du froid les limites sont très-étendues et pour ainsi dire infinies, il n'en est pas de même des pièces qui s'y rattachent. Les préceptes culinaires reposent sur des règles fixes dont on ne saurait s'éloigner sans dangers : chercher la science en dehors des véritables principes, c'est marcher dans le vague, car l'élégance ni la perfection des ornements ne peuvent ni racheter ni même atténuer les défectuosités des pièces capitales.

En cuisine, on peut hardiment affirmer que sans l'expérience même de la pratique et sans l'appui des règles fondamentales, l'esprit le plus intelligent peut s'égarer. La cuisine est une science dont les ramifications sont solidaires; négliger les unes en faveur des autres, c'est ignorer la véritable portée de l'art.

Personne, assurément, ne voudrait croire que nous, qui avons fait de si laborieux efforts pour relever l'importance de notre métier aux yeux de tous, nous n'ayons des sympathies avouées pour tout ce qui peut directement concourir à son élévation; mais, malgré nos préférences, nous comprenons fort bien que l'ornementation, quelle que soit son élégance et son mérite, serait déplacée et sans prix si elle n'était soutenue par le concours tout-puissant et indispensable

des préparations fondamentales. D'autre part, il est évident que les conceptions élevées, les produits artistiques ne peuvent pas être familiers à chacun, et qu'exiger que tous les cuisiniers soient des artistes consommés, serait à peu près rêver l'impossible. Mais nous ne saurions oublier non plus, qu'à côté de l'art proprement dit, il existe un ordre d'ornementation ne réclamant ni de longues études ni une grande somme de capacité, et dont on peut cependant tirer un grand profit, si on veut utiliser ses ressources et mettre en relief son caractère de simplicité correcte. Les auxiliaires dont nous disposons en cuisine sont d'ailleurs si multipliés, qu'avec un peu de goût tous les cuisiniers peuvent trouver le moyen de briller.

Nous admettons donc qu'on peut être excellent cuisinier sans être un artiste de premier ordre; mais ce que nous admettons moins facilement, c'est qu'on puisse rester tout à fait indifférent à la coquetterie de l'art en supposant gratuitement que l'ornementation a fait son temps : propager de semblables maximes, c'est chercher à dépouiller l'art de son prestige et le pousser, sans s'en douter, à la décadence ou à la déconsidération. Nous repoussons donc ces insinuations et pour notre compte, et pour la jeune génération qui vient derrière nous.

La partie du froid, quoique très-essentielle et très-importante, sera pourtant traitée succinctement. Les préparations fondamentales se trouvant en partie décrites ailleurs, notre tâche se trouve naturellement simplifiée. Ici comme dans les parties précédentes, nous nous sommes attachés à produire les formules représentant les genres spéciaux. Nous avons divisé cette partie en deux catégories distinctes : l'une des grosses pièces, l'autre des entrées, résumant chacun dans leur genre toutes les variétés désirables.

Les grosses pièces, comme les entrées, sont traitées au point de vue du service à la russe, c'est-à-dire qu'elles sont généralement découpées. Ceci n'a qu'une importance relative, car on peut toujours laisser les pièces entières.

La gelée, limpide et transparente, est l'auxiliaire le plus indispensable aux pièces froides, et celui auquel on doit surtout porter de grands soins.

Les garnitures de grosses pièces ou entrées froides sont nombreuses et variées, nous les avons traitées séparément.

Les hâtelets, qu'on les emploie comme ornement ou comme garniture des pièces froides, sont aussi pour elles un auxiliaire très-élégant et flatteur.

Le soin que nous avons mis à l'exécution de nos dessins pour le froid, suppléera avantageusement aux longues descriptions que nous aurions pu en faire; nous avons préféré être brefs. Les pièces froides sont en général disposées de manière à pouvoir être simplifiées en supprimant les accessoires, sans que pourtant cette suppression nuise à leur ensemble.

Sans doute le travail d'ornementation tel qu'il est représenté dans nos dessins n'est pas praticable dans les maisons où le budget se règle avec parcimonie; mais l'art ne discute pas les questions d'économie ! Notre intention, en produisant ces pièces à un point de vue si distingué, n'était pas seulement d'apporter à nos confrères des enseignements utiles, mais aussi d'inspirer aux amphitryons le goût élevé du luxe de la table, le plus profitable entre tous, et résumant à lui seul la magnificence d'une grande maison.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE TRENTE-TROISIÈME.

N° 137. — Bastion d'anguille à la Moderne, page 272. | N° 138. — Pain isabelle, page 283.
Divers sujets pour pièces froides.



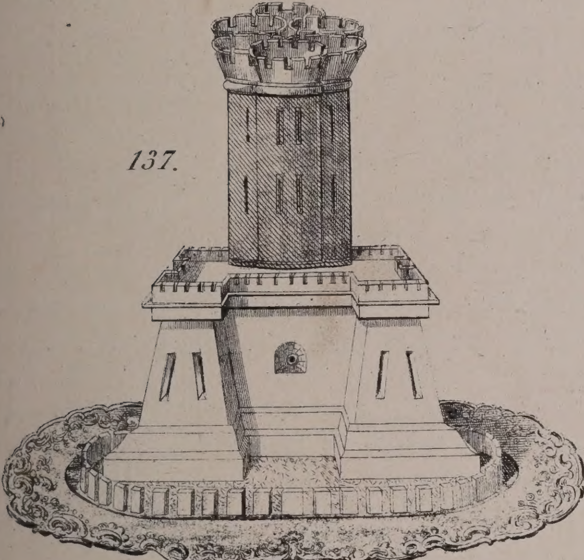
134



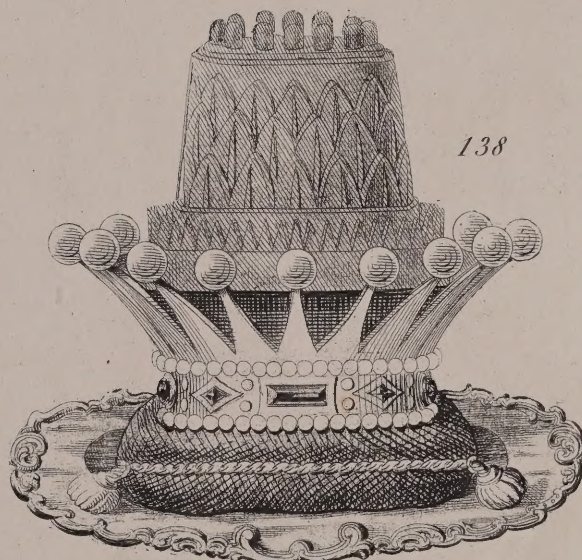
135



136



137.



138



139



140



141

DU FROID, ORNEMENTATION, SAUCES ET GARNITURES.

1186 *bis*. — Fonds de plat, pains-verts, montants et supports pour pièces froides. — Les pains-verts servent à relever et donner de l'élégance aux grosses pièces ou entrées froides; ils sont ronds ou ovales suivant l'emploi qu'on leur destine. On les fait ordinairement en bois massif ou vide, c'est-à-dire en forme de boîte renversée; l'élévation de ces pains varie de 3 à 9 cent.; les dessins de la planche 58 portant les n^{os} 260, 262, 285, représentent les genres différents; mais, pour plus de détails, il est bon d'étudier les pains appliqués aux grosses pièces ou entrées froides dans les différents dessins de cette partie.

On masque les pains avec une couche de beurre ou de graisse blanche ou verte; on peut les décorer au cornet avec du beurre ou avec des détails en graisse coupés à l'emporte-pièce ou modelés à la main; on masque ordinairement le dessus des pains avec du papier blanc.

Le n° 260 se compose d'un fonds en bois massif ayant une douille mobile fixée sur son centre, destiné à supporter un sujet quelconque ou simplement un hâtelet qu'on pique dans un creux disposé à cet usage; cette douille peut être en graisse, en riz, en pain frit ou en bois; dans ces cas, elle doit être masquée avec une couche de graisse ramollie ou une couche de beurre simple ou coloré.

Le n° 262 est de forme ovale et peut également être plein ou creux; il a sur son centre une ouverture circulaire servant à l'enlever et au besoin à lui fixer une douille mobile.

Le n° 284 est disposé pour supporter un sujet et des hâtelets garnis, le fond peut être creux; le support central est en bois ou en pain frit, mais toujours couvert avec une couche de graisse ou de beurre, ou simplement avec du papier blanc.

Le n° 275 est de forme triangulaire et sert plus ordinairement à dresser des entrées de gibier, de volaille ou queues de langoustes groupées par trois dans le genre représenté par le dessin; la douille peut être fixée sur un pain-vert ou même sur plat, avec du saindoux manié ou confectionné et support en bois, ou en pain masqué en graisse, ou avec du beurre.

Le n° 279 est un montant de forme conique; on le confectionne dans les mêmes conditions que le précédent; il peut former le point central d'une entrée froide, supporter un sujet ou hâtelet garni.

1187. — Mandrins pour socles de pièces froides. — Les mandrins de socles pour entrées ou grosses pièces doivent être construits avec une grande solidité; c'est de la combinaison de leur structure que dépendent souvent l'élégance du socle. Ceux représentés dans la planche 57^e sont assez démonstratifs pour servir de modèle.

Le n° 258 représente un mandrin pour socle ovale profilé ou sculpté; il est en bois creux; on doit évidemment lui donner, autant que possible, la forme et les contours du socle qu'on veut exécuter; quels qu'ils soient, ces mandrins demandent toujours à être dans les proportions des plats sur lesquels ils doivent être servis, tout en tenant compte de l'augmentation que la graisse dont on les masque plus tard doit lui apporter. Ce mandrin est garni en dessus de deux poignées mobiles et en fer; on peut ainsi, sans danger, transporter le socle quand il est orné; ces poignées, quand elles sont baissées, rentrent dans des rainures ménagées à cet égard, afin de ne pas excéder le niveau de la surface.

Le mandrin portant le n° 259 s'adapte à la construction des socles ovales, pour grosses pièces, taillés ou modelés; il se compose de trois pièces en bois plein; il est figuré en coupe, c'est-à-dire coupé par le milieu, afin de mieux en démontrer la construction; les anses qu'il porte aux extrémités peuvent être en bois ou en très-gros fil de fer et disposé de manière à pouvoir être fixé très-solidement, mais, dans tous les cas, mobiles. Les contours du mandrin sont hérissés de petites pointes dépassant la surface d'un centim. à peu près: elles ont pour but de maintenir la graisse contre le bois.

Le mandrin n° 265 est rond, la partie formant la coupe centrale est creuse et formée avec de petites planches en bois très-mince clouées des deux bouts; la base doit être en bois massif afin de donner l'aplomb nécessaire. Une tige en bois fixée sur la base traverse le mandrin de haut en bas et supporte l'abaisse, les contours du mandrin peuvent être aussi hérissés de petites pointes pour soutenir la graisse; l'abaisse supérieure est munie d'une poignée en fer mobile. Ce mandrin s'adapte également aux socles profilés et aux socles taillés.

Le n° 268 est un mandrin destiné pour entrées froides; il est en bois massif, il peut servir à confectionner des socles dans les proportions de ceux représentés à la planche 39^e.

1188. — Montants pour sujets d'entrées froides. — Les montants à l'usage des entrées froides sont en graisse, en riz ou en bois; ils sont ronds, hexagones, ou en forme de pyramide. Les montants en graisse et ceux en riz peuvent être moulés dans le cylindre d'un moule à gelée garni de papier, dans un tube à colonne ou toute autre forme cylindrique; on peut aussi les tailler au couteau.

Quand les montants sont en bois, on les masque avec du beurre ou avec du papier; dans tous les cas, on doit ménager une petite cavité dont le centre est comblé avec du liége afin de pouvoir piquer des hâtelets ou soutiens de sujets.

1189. — Pains pour intérieur de bordure. — Quand on veut dresser une entrée froide en bordure, il convient de démouler d'abord celle-ci sur plat et emplir ensuite le vide avec un petit pain en bois ou en riz masqué de beurre ou de papier, s'adaptant au diamètre du cylindre et à la hauteur de la bordure. On peut aussi dresser l'entrée sur ce pain sans la faire porter sur la bordure: on évite ainsi que l'entrée s'affaisse sous son propre poids, en faisant écarter la bordure. On remplace aussi ces pains par de petits gradins en pain, ou simplement en bois. Les entrées du n° 152 et du n° 153 sont dressées d'après cette méthode.

1190. — Procédé pour faire les moules en gélatine. — Prenez de la gélatine commune, faites-la tremper à l'eau froide pendant une heure, égouttez-la ensuite pour la faire dissoudre sur feu en la tournant à la cuiller jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'un sirop serré. Choisissez alors une terrine pouvant contenir le sujet dont vous voulez faire le moule, huilez l'intérieur et versez au fond une couche de gélatine liquide d'un centimètre à peu près d'épaisseur; tenez la terrine sur la glace et, lorsque la couche de gélatine est prise, placez le sujet dessus; s'il est en plâtre, il doit avoir assez trempé dans l'huile pour être bien imbibé; s'il est en métal ou en cire, il suffit de l'huiler au pinceau; cela fait, placez la casserole de gélatine sur glace et tournez-la avec une cuiller : lorsqu'elle est froide et qu'elle commence à se lier, versez-la doucement dans la terrine, pour éviter les globules sur le sujet, jusqu'à ce qu'il soit submergé et placez la terrine sur glace. Quand la gélatine est bien froide, détachez-la des parois de la terrine et renversez-la sur la table; alors, avec la pointe d'un couteau, coupez la gélatine pour diviser le moule en deux parties, écartez-les et retirez le sujet; huilez légèrement le creux du moule, rajustez les deux moitiés et remettez en forme dans la terrine, comme elle était avant; pratiquez sur le haut une grande et une petite ouverture: l'une pour couler la graisse, l'autre pour faciliter la fuite de l'air.

Pour faire des moules sur des sujets qui ne sont pas de dépouille, on peut combler les creux du modèle avec de la cire à modeler; on obtient ainsi un moule inexact, mais qui démoule facilement. Une fois le sujet démonté, on creuse les parties qu'occupait la cire sur le modèle; dans les sujets sans creux, comme les fruits, par exemple, on fait des moules en coulant la gélatine dans des tasses huilées; et, quand elle commence à prendre, on enfonce les fruits dedans aussi huilés. A l'égard des petits moules, il n'est pas toujours nécessaire de fendre la gélatine en deux pour sortir le sujet; cette substance refroidie étant très-élastique, il suffit de fendre le moule d'un côté pour en retirer le sujet par cette ouverture. Ces moules ne peuvent guère servir qu'une seule fois; il faut, pour chaque épreuve, refondre la gélatine et recommencer le moule. Pour ce qui concerne les modèles compliqués, si on ne craint pas d'en faire le sacrifice, il convient de les diviser par pièces et faire plusieurs moules pour couler chaque pièce séparément et les rassembler ensuite.

Nous ne prétendons pas décrire l'art de faire les moules avec la précision d'un homme du métier: nous donnons seulement des procédés à portée des cuisiniers. Un sujet modelé en graisse peut servir à faire un moule dans la gélatine presque froide; dans ce moule on peut le reproduire en plâtre pour conserver le modèle; d'après le même principe, on pourrait sans doute faire les moules en gutta-percha, mais ce genre n'est pas encore adopté.

Nous croyons inutile de donner des détails sur la fabrication des moules en plâtre; la difficulté est plus grande que pour les précédents et le résultat moins parfait, si une grande habileté ne préside pas à leur confection; en ce cas il vaut mieux les acheter tout faits.

Le montant n° 263 est constitué pour servir de soutien à un sujet coulé ou modelé devant servir pour socle, dans le genre de ceux représentés à la planche 34e; le haut et la base sont en bois. La tige de soutien est en fer, afin de lui donner la plus grande solidité sous un volume très-restreint.

1191. — Graisse pour socle (autrement dit saindoux). — Cette composition s'obtient par le mélange proportionné de saindoux et de graisse de rognons de mouton dissous : on commence par diviser la graisse de mouton par petites parties auxquelles on retire toutes les peaux, filaments et parties sanguines; on la fait dégorger à l'eau froide pendant 24 heures, en ajoutant à l'eau quelques cuillerées d'acide citrique; quand la graisse est bien dégorgée, on l'égoutte pour la placer dans une casserole bien étamée, la couvrir et la placer sur feu modéré; remuez-la de temps en temps, afin qu'elle se dissolve peu à peu sans attacher.

Quand elle est dissoute, passez-la à la serviette avec pression, laissez-la déposer quelques minutes pour la transvaser tout doucement en la décantant; alors mêlez-lui trois quarts de son volume de saindoux fondu et bien blanc, préparé seulement avec de la panne de porc frais, travaillez ensuite l'appareil avec un fouet en bois ou une cuiller jusqu'à ce qu'il soit bien lisse et légèrement mousseux; on peut sans inconvénient lui additionner quelques gouttes d'acide citrique.

Les proportions de saindoux que nous indiquons peuvent être moindres, selon qu'on veut obtenir de la graisse plus ferme; il est évident qu'en affaiblissant trop la graisse, elle ne résisterait pas à la température et se travaillerait plus difficilement.

Quand la graisse est bien liée, et sans être trop légère, il faut l'employer le plus promptement possible. Quand elle est destinée à être coulée ou moulée, il faut, après l'avoir blanchie, la chauffer à point pour la rendre coulante, afin qu'elle puisse bien prendre les contours des moules; on peut toujours additionner à cette graisse une petite pointe de bleu dissous, afin de lui donner une très-légère teinte azurée propre à faire ressortir sa blancheur. Arrivée au point de liaison voulue, la graisse peut être colorée en rouge, vert ou jaune, suivant le besoin, mais avec des couleurs d'office.

1192. — Graisse a modeler. — La graisse destinée à modeler se prépare dans les mêmes conditions que celle pour les socles; seulement aussitôt mêlée et fondue, on la coule sans la travailler dans une terrine ou casserole dans laquelle vous la laissez complétement refroidir; quand elle est froide démoulez-la et grattez les surfaces avec un couteau, afin d'obtenir de minces copeaux que vous rassemblez en les maniant sur une serviette humide étendue sur une table; vous obtenez ainsi de la graisse très-lisse; mais il est bon d'observer que la graisse ne doit être maniée qu'au moment de l'employer. Dans certains cas, on mêle quelques parties de cire vierge et blanche avec de la graisse fondue pour les travailler ensemble et les faire refroidir.

1193. — Socles coulés et profilés. — Il n'est pas facile de donner aux socles profilés la même légèreté qu'à ceux taillés ou modelés à la main; mais ce genre est pourtant recommandable à beaucoup d'égards. Le décor est pour ceux-ci d'une netteté indispensable, car il a surtout pour résultat de dégager leur forme massive: ce décor peut être nuancé, si le fond du socle est blanc. Si au contraire il était en couleur, il faudrait appliquer le décor blanc.

Pour exécuter un socle profilé rond ou ovale, il faut d'abord un mandrin construit dans des conditions raisonnées, ayant dans ses contours le plus de rapport possible avec le profil qu'on se propose de lui donner, afin d'employer moins de graisse.

Quand le mandrin est établi, placez-le sur un plafond, et masquez les contours avec une forte couche de graisse travaillée et liée à consistance de beurre manié, avec laquelle vous masquez le bois en lui donnant à peu près la coupe du profil; alors passez régulièrement le profil tout autour du mandrin en le tenant droit et en retirant à mesure les parties de graisse que le profil entraîne pour les reporter sur les vides; quand les moulures sont obtenues bien nettes et régulières, trempez le profil à l'eau tiède et passez-le une seconde fois sur la graisse pour la lisser aussi bien que possible, mais en opérant vivement. Quand le socle est profilé et la graisse bien froide, il ne reste plus qu'à la décorer; à cet égard il n'y a pas trop de règle fixe, ni d'ordre déterminé; tous les expédients atteignent le but s'ils sont bien compris, appliqués avec à-propos et avec goût.

1194. — Socle a poisson (dessin n° 125). — Ce socle est profilé contre un tambour ovale et creux, formé en bois mince, comme celui avec lequel on fait les tamis, et recouvert avec une planche aussi ovale, mais plus large que le tambour.

Quand le socle est profilé, masquez toute la frise avec du beurre passé au tamis à claire-voie, afin d'imiter la mousse; cela fait, enlevez à la planche des petites guirlandes en pastillage vert, auxquelles vous collez au bout de chacune et au-dessous un bout de ruban pour les suspendre en les piquant avec de petites épingles dissimulées sous des petits points ronds. Garnissez ensuite ces guirlandes avec des petites fleurs modelées en graisse, ornez le pied du socle avec un petit décor poussé au cornet avec du beurre rose, puis couvrez la partie supérieure avec des feuilles de papier, et dressez le socle sur plat.

La hauteur de ce socle est de 18 centim., mais il est évident qu'on peut le modifier.

1195. — Socle profilé a guirlande de fruit (dessin n° 127). — Ce socle est profilé sur un mandrin ovale dans le genre de celui représenté par le dessin n° 258. Sa frise est masquée avec des feuilles imitées en graisse verte et rose; sur le centre, est disposée une guirlande de fruits variés, entremêlés avec des feuilles; ces fruits peuvent être imités en graisse ou en pastillage, ou même avec de ces jolies imitations que l'on trouve chez les fleuristes; on les adapte au socle en les collant ou en les piquant dans la graisse; les feuilles doivent être imitées en graisse verte, mais de

nuances différentes; cela fait, on décore le bas du socle, on masque le dessus avec du papier blanc et on fixe le socle sur plat ou sur un grand plateau.

1196. — Socle modelé, a anses (dessin n° 110). — Les socles modelés sont plus faciles à varier que les socles profilés, mais ils sont aussi plus difficiles à exécuter et ne souffrent pas de médiocrité. La forme du mandrin contribue beaucoup à la légèreté des socles, mais il importe de les obtenir légers et gracieux; il ne faut pas non plus perdre de vue la solidité de l'ensemble; mieux vaudrait sacrifier quelque chose de la forme, plutôt que de les constituer dans des conditions de solidité douteuse ou hasardée.

Le socle représenté par le dessin est de forme ovale et tout blanc. Il doit avoir 60.centim. de long sans les anses et 30 centim. de haut; l'ornementation est simple mais élégante, d'un bel effet; si les cannelures sont saillantes et nettes, prenez un mandrin dans le genre de celui représenté au n° 260; renversez-le sur une planche, la coupe appuyée contre celui-ci, masquez-le alors avec de la graisse travaillée et finie d'après la méthode indiquée au n° 1191. Ébauchez à peu près le profil que vous vous proposez de donner au socle, mais dans des conditions plus larges afin de faire d'avance la part du déchet; laissez bien refroidir la graisse, puis taillez correctement l'ensemble en observant que la couche de graisse appliquée contre le mandrin ne soit pas plus épaisse d'un côté que de l'autre; cela fait, cannelez la frise à l'aide d'un petit couteau, en coupant les cannelons bien égaux d'un beau relief, légèrement inclinés d'un côté et dominant la surface du socle afin de donner à celui-ci plus de légèreté et d'élégance.

Maintenant, à l'aide d'une gouge pouvant s'introduire au fond des trous pratiqués à chaque bout du mandrin, retirez avec soin toute la graisse qui est dedans et fixez des deux côtés une tige de fer en forme d'anse courbée, dans le genre tracé à gauche du mandrin n° 259; consolidez-la de manière que ni le poids de la graisse ni les mouvements occasionnés par le transport puissent l'exposer à vaciller; masquez-les alors avec la graisse grattée et maniée, pour les grossir et modeler ensuite le sujet qu'elles doivent représenter.

1197. — Socle taillé a anses (dessin n° 111). — Ce socle est de forme ovale, dans les mêmes proportions que le précédent.

Masquez d'abord correctement le mandrin avec la graisse en donnant de l'ampleur aux parties saillantes devant être découpées. Puis retournez le socle et appliquez sur le haut une bande de graisse abaissée au rouleau, soudez-la et découpez-la au couteau; collez en dessous une autre bande pour faire la frise pendante, qui sera découpée à jour à l'aide d'un emporte-pièce et soudée avec le socle; enfoncez dans le vide réservé de chaque bout, une anse en fer dans le genre représenté à la droite du mandrin n° 259. Vissez-la solidement et masquez-la avec de la graisse maniée pour la grossir et modeler le sujet représenté; entourez ensuite la base du socle avec des petites boules de grosseur égale. Maintenant bordez les deux frises avec deux filets ou cordon de beurre vert manié et poussé au cornet; masquez ensuite la surface du socle avec du papier blanc et placez sur celui-ci un pain vert ou blanc, mais ovale et vide afin qu'il soit plus léger.

1198. — Socle taillé a double frise (dessin n° 118).— Ce socle est de forme ovale, en graisse blanche et décoré rose, ils ont 60 cent. de long sur 32 de haut.

Masquez avec de la graisse préparée, un mandrin dans le genre du n° 259 en lui donnant le profil représenté; quand la graisse est froide, parez-le au couteau en lui donnant les proportions exactes; dégagez le dessous de la frise supérieure et taillez la cannelure du milieu avant de retourner le socle; les cannelures doivent être bien prononcées, saillantes et régulières; retournez alors le socle sur un plafond et coupez les cannelures du haut dans le genre qu'indique le dessin, en les ornant de deux rangées de petites boules en graisse blanche; taillez ensuite la cannelure concave du pied à l'aide d'un ébauchoir en forme de gouge; décorez la base et bordez la frise du milieu en filet de beurre rose poussé au cornet et entourez enfin la coupe avec cinq guirlandes modelées en graisse rose sur un ruban et symétriquement distribué; collez à chaque jointure un anneau en graisse blanche, disposé de manière qu'il paraisse supporter les bouts flottants de la guirlande; ce socle est comme tous les autres masqué en dessus avec du papier blanc.

1199. — Socle a double frise (dessin n° 120). Ce socle est disposé dans les mêmes conditions et d'après la même méthode que le précédent, auquel il est destiné à faire face; la cannelure seule et le décor diffèrent; la torsade placée entre les deux frises et celle du fond, ainsi que la base de la coupe sont bordées, avec un double filet de beurre bien clair, poussé au cornet; la couleur bleue de teinte légère fait ressortir avec avantage la blancheur de la graisse.

1200. — Socle taillé a oiseaux (dessin n° 119).— Ce socle est rond à fond blanc et construit sur un mandrin représenté par le dessin n° 265; sa hauteur est de 42 centim., son diamètre de 38 centim. sans les anses.

Masquez le mandrin avec une couche très-épaisse de graisse travaillée et froide, en lui donnant d'abord la forme

d'une corbeille unie, puis découpez-le en gros cannelons allant de haut en bas, mais arrêtés au centre par un boudin taillé en corde; ce boudin peut être aussi rapporté. Pour tailler ces cannelons d'une manière régulière, il faut d'abord les tracer avec un ébauchoir après avoir mesuré la distance à l'aide d'un coupe-pâte tenant lieu de compas; tenez la frise pendante un peu inclinée, afin de pouvoir lui appliquer une belle guirlande de fleurs modelées en graisse de couleur tendre et entremêlées avec des feuilles vertes imitées; les anses et les oiseaux sont modelés séparément; le cou les ailes et queues des oiseaux sont maintenus avec des fils de fer invisibles.

Quand le socle est à peu près terminé, dressez-le sur plat; ornez-les cannelons et le boudin du milieu avec quelques petits ornements modelés en graisse rose ou poussés au cornet, et entourez la base avec une couronne de mousse, imitée en graisse verte passée à travers un gros tamis.

1201. — Socle a double bastion (dessin nº 116). — Ce socle est de forme ovale et a fond blanc; il a 80 centim. de long sur 45 de hauteur.

Le mandrin de ce socle se compose de deux planches épaisses et de forme ovale, reliées par une douille en bois. Les contours du mandrin sont masqués avec de la graisse et la corniche est profilée. La frise pendante est composée avec une bande de graisse découpée au couteau et soudée; les petites meurtrières sont en creux et bordées au cornet. La bordure supérieure à créneaux est aussi formée avec une bande rapportée et découpée; le centre du socle simule une tour ovale en pierres de taille ayant une porte à moitié cachée par les gabions; les deux guérites du bout sont hexagones, formées en graisse et vides. On peut imiter le grillage du gabion en appuyant la graisse sur un panier tressé fin; les autres détails entourant la base peuvent être moulés ou modelés.

1202. — Socle bastion (dessin nº 137). — Ce socle a 20 centim. de haut sur 30 de large, sa forme est carrée; le fond est en graisse blanche.

Le mandrin de ce socle est tout simplement formé avec une caisse carrée, coupée un peu en pointe, et masquée d'une couche épaisse de graisse; les quatre angles sont flanqués, chacun d'une tour saillante exécutée en graisse massive avec des meurtrières en creux; au centre de chaque face se trouve une embrasure simulée portant un canon imité; la plate-forme du socle est crénelée à l'aide d'une simple bande de graisse abaissée entre deux linges humides au rouleau ou avec un morceau de glace; on coupe cette bande par morceaux qu'on adapte sur place, quand elle est bien raffermie, on la taille régulièrement en forme de créneaux dans l'ordre représenté par le dessin.

1203. — Socle a couronne (dessin nº 138). — Ce socle est construit sur un mandrin rond en forme de tambour masqué en beurre rose, le coussin est modelé autour d'une boîte carrée. Le fond du coussin est de couleur cramoisi, les broderies et les glands sont jaunes, la couronne est en graisse blanche.

Le coussin est modelé à la main, on le presse ensuite dans un linge humide mais grossier afin d'imiter les plis des angles; on le borde ensuite avec des petits cordons de graisse jaunes roulés, les glands sont modelés aussi en graisse jaune; la couronne est montée sur un cercle plein formé avec une caisse en bois, mais les fleurons sont d'abord coupés sur une bande de graisse grattée, ramollie dans un linge mouillé puis modelés à la main, on les soude sur le tour du cercle en les soutenant à l'intérieur avec de la graisse maniée; on cache les jointures avec une chaîne de petites boules imitant les perles de la couronne; les joyaux sont imités avec de la graisse rouge, verte et jaune; les boules des fleurons sont soutenues avec des fils de fer piqués contre l'abaisse supérieur du tambour.

1204. — Socle a têtes de satyres (dessin nº 130). — Ce socle est hexagone, il a la hauteur de 25 centim. sur 28 de largeur, il est en graisse blanche et monté sur un mandrin dans le genre de celui représenté au dessin nº 268.

Masquez d'abord le mandrin avec de la graisse molle en lui donnant à peu près le profil du dessin, mais à six faces, sur trois desquelles vous fixez solidement une tête de satyre, moulée à la gélatine et dont vous imitez les cornes avec de la graisse roulée; moulez aussi trois grosses coquilles, que vous fixez ensuite chacune sur une face entre les têtes et finissez de les orner à la main; découpez le pied du socle et façonnez le boudin, lissez bien tous les détails avec l'ébauchoir afin de donner plus de pureté aux lignes; donnez le fini avec un petit pinceau trempé à l'eau tiède. Il ne faut pas se dissimuler que pour entreprendre et exécuter un socle de cet ordre, quelques notions de modelage sont indispensables.

1205. — Socle orné de têtes d'amour (dessin nº 131.) — Ce socle est aussi hexagone dans sa forme, mais l'abaisse, formant corniche, est ronde; il est monté sur un mandrin semblable au premier et les proportions sont les mêmes; ils peuvent donc être servis ensemble. Les têtes sont coulées en gélatine, les écussons sont modelés et peuvent être ornés d'un chiffre ou d'un blason en relief.

1206. — Socle rustique (dessin n° 132). — Ce socle est d'une certaine élégance originale sans offrir une grande difficulté d'exécution; il est tout blanc, mesurant 30 centim. de hauteur sur 40 de large.

Ce socle est monté sur une corbeille en bois léger, très-évasée et fixée sur une abaisse en bois peinte en blanc et masquée avec de la graisse maniée et blanche; on l'étale bien lisse, puis on égalise les montants sans laisser de jour, mais on peut aussi monter le socle sur un mandrin dans le genre représenté au n° 268; on groupe la graisse en suivant le profil de la corbeille, et quand elle est bien refroidie, on taille la corbeille en imitant les petites pièces de bois formant la coupe, les bords de l'abaisse sont légèrement inclinés et amincis, afin de supporter la double frise rustique servant de bordure; cette frise est tout simplement de la graisse maniée et roulée sur une serviette, mouillée, enlacée sur place et façonnée à l'ébauchoir; l'abaisse inférieure est aussi garnie en graisse imitant le bois rustique.

1207. — Socle nautique (dessin n° 133). — Ce socle est construit sur un mandrin dans le genre du dessin n° 268; il est hexagone et dans les mêmes proportions que le précédent. Après avoir masqué le bois avec de la graisse ramollie disposez sur le pied, en les appuyant contre la douille, trois avant-corps de chevaux marins modelés; modelez séparément les ailes et les jambes en les disposant d'une manière gracieuse; entourez alors l'abaisse supérieure avec une chaîne de coquilles moulées, en les renversant et les appuyant sur une bande mince en relief; cela fait, groupez en dessous de l'abaisse des roseaux et plantes aquatiques imités en graisse blanche et montés sur des fils de fer masqués avec de la graisse; ces plantes doivent être disposées avec goût et de manière à masquer complétement le corps du socle; les chevaux sont appuyés sur un plan légèrement montueux et couvert de mousse imitée en graisse et parsemée avec de la gelée blanche hachée pour imiter l'eau.

1208. — Socle a aigle (dessin n° 142). — Ce socle est monté sur un mandrin semblable au précédent avec cette différence que la douille en fer est cintrée sur le milieu dans le genre de celle représentée au dessin n° 24. L'aigle formant le sujet principal du socle est modelé en graisse bien blanche, mais il faut surtout observer que la coupe qu'il semble supporter soit arrêtée par un écrou solide, passé sur la vis de la tringle en fer, afin qu'elle ne porte nullement sur le sujet; cette coupe est modelée sur une abaisse en bois, puis cannelée avant d'être vissée; une fois bien arrêté, il faut l'orner de petites boules dans l'ordre que représente le dessin. Avant de servir le socle, on groupe au pied de l'aigle un beau buisson de truffes noires entremelées avec de la gelée hachée.

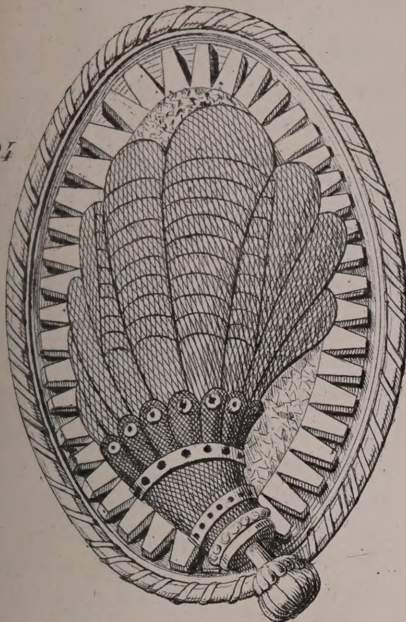
1209. — Socle aux cygnes (dessin n° 143). — Ce socle est de forme élancée, il a 40 centim. de hauteur sur 42 de large; il est monté sur un mandrin dans le genre représenté au dessin n° 263; la douille de ce mandrin est en fer fixée à l'abaisse du fond, mais l'abaisse supérieure formant coupe, s'adapte à la tige au moyen d'une vis arrêtée par un écrou; elle doit être masquée de graisse, cannelée et bordée avant d'être vissée; la base doit être masquée de graisse couverte avec de la mousse et entourée avec une guirlande de fleurs. Le petit amour est coulé dans un moule en plâtre et plein, mais il est perpendiculairement percé dans son centre avec un fer chaud, afin de pouvoir le traverser avec la douille; on le pose d'aplomb en le soutenant avec de la graisse maniée, mais en observant que le poids de la coupe ne porte pas dessus; les deux cygnes sont moulés en graisse blanche, ils doivent être disposés de manière à cacher les parties visibles de la douille; la corbeille portant sur la tête de l'enfant est coulée; de cette corbeille s'échappent des feuilles longues et minces, imitées en graisse sur des petits liserons en fil de fer peints en blanc, masqués de graisse et garnis de fleurs en graisse blanche; il faut, en montant ce socle, avoir soin que chaque pièce soit bien droite et d'aplomb, la coupe supérieure est taillée sur l'abaisse du haut.

1210. — Socle a dauphins (dessin n° 145). — Le mandrin pour ce socle se compose d'une douille en fer solidement fixée sur un pied triangulaire; la partie supérieure est une abaisse ronde formant coupe, mais faite à vis et pouvant s'arrêter par un écrou, car le poids de l'abaisse ne doit pas porter sur les dauphins. Cette abaisse est masquée avec de la graisse blanche et cannelée; la tringle est aussi masquée ainsi que l'abaisse inférieure, les coquilles sont coulées et les dauphins aussi, l'eau que jettent les dauphins est imitée avec de la gélatine ramollie ou avec de la colle clarifiée mais ferme, coupée en petits filets. Les ornements des coquilles sont modelés, les bords de la frise sont cannelés. Quand le socle est fini, il convient de le coller solidement sur plat avec de la graisse maniée.

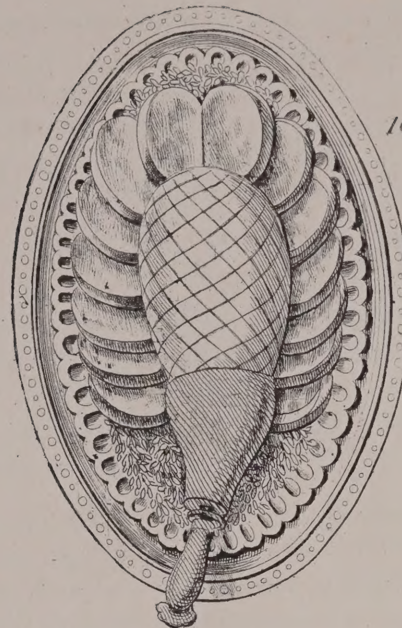
SOMMAIRE DE LA PLANCHE SEIZIÈME.

N° 104. — Jambon à la gelée, page 255. | N° 105. — Cuissot de veau à la gelée, page 255.
N° 106. — Hure de sanglier farcie à la française, page 270.
N° 107. — Homard à la gelée, page 273. | N° 108. — Darne de saumon à la Chevreuse, page 276.

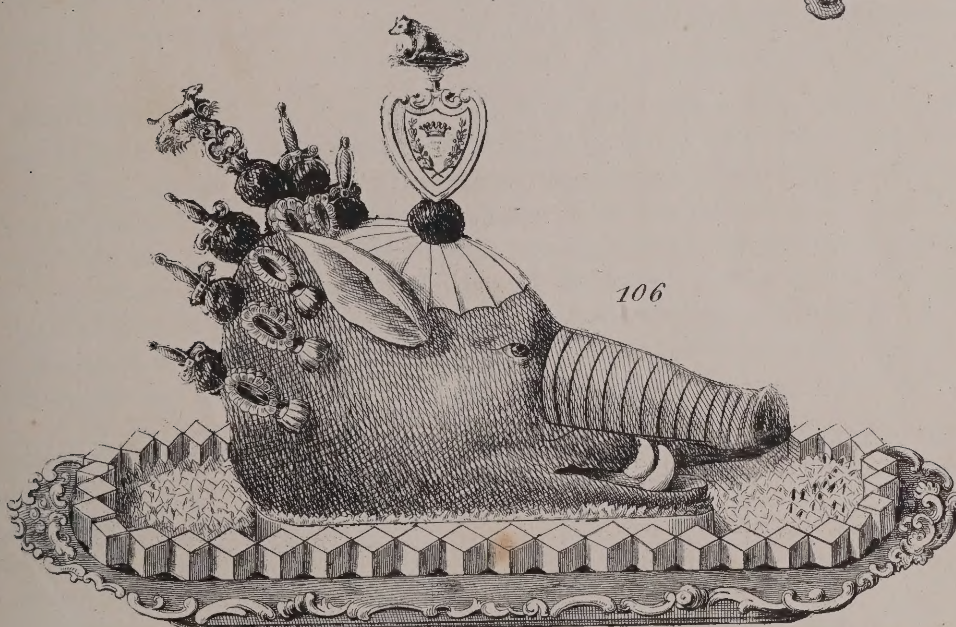
104



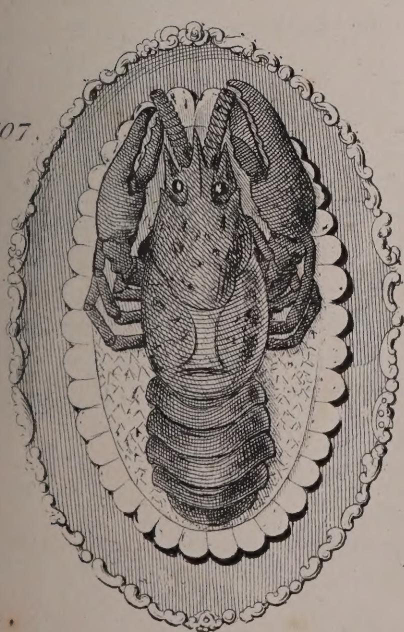
105



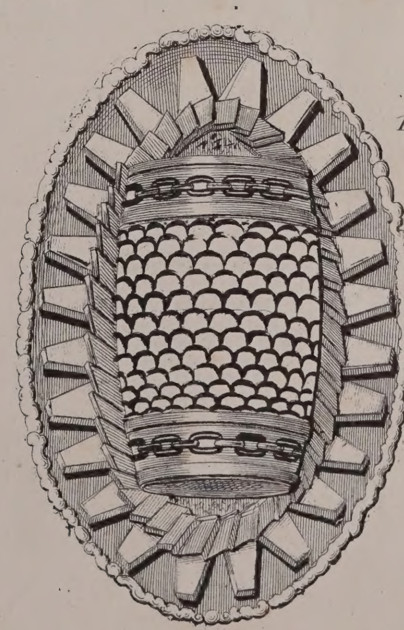
106



107.



108



1211 — Socle a griffes (dessin nº 144). — Le mandrin de ce socle est construit dans les mêmes conditions que le précédent. La coupe cannelée adhérente à l'abaisse supérieure est retenue sur la tringle par un écrou solide afin qu'elle ne pèse pas sur les *esses*. La tringle en fer est masquée avec de la graisse et taillée sur place. La base du socle est une abaisse en bois de forme triangulaire, les griffes et les *esses* qu'elle supporte sont coulées et solidement fixées contre la tringle avec de la graisse maniée, tous les autres détails sont modelés ou taillés au couteau.

Les quatre socles contenus dans la planche trente-quatrième sont très-élégants et légers, mais on ne peut guère les garnir qu'avec de petites entrées peu volumineuses et légères.

1212. — Socle Saint-Hubert (dessin nº 109). — Ce socle est ovale, il a 48 centim. de haut sur 88 de longueur d'une extrémité des têtes à l'autre; il est exécuté en graisse blanche. Le mandrin est semblable à celui représenté au dessin nº 259, pour ce qui concerne le pied et la coupe, mais celui-ci a la frise en plus; cette frise est saillante et inclinée. Les deux têtes des bouts sont modelés sur un gros fil de fer enfoncé dans le mandrin et cannelé de manière à traverser la frise. Tous les autres ornements sont modelés contre la frise dans l'ordre représenté. Le pied du socle est masqué avec une couche de graisse blanche sur laquelle on groupe de la mousse et des feuilles imitées en graisse blanche.

1213. — Socle moyen âge (dessin nº 112). — Ce socle est ovale, ayant 48 centim. de haut sur 80 de longueur. Le mandrin est semblable à celui représenté au dessin nº 259, plus une frise couverte de graisse dessus avec des cannelures arrondies. Les têtes de chevaux sont modelées sur place, elles sont soutenues par un crampon en fer fixé dans le mandrin. Les armes formant écusson sur le centre sont modelées séparément, groupées contre la frise et retouchées sur place.

1214. — Socle des Saisons (dessin nº 115). — Le mandrin de ce socle a 35 centim. de haut sur 60 de long, il est construit dans le genre représenté au dessin nº 259, la frise est prise en partie sur l'épaisseur de la coupe; ce socle ainsi que les ornements, les fleurs, les fruits et les feuilles sont en graisse molle et blanche, seulement la bordure pendante en dessous de la coupe imitant la corbeille est bordée avec un filet de graisse vert tendre roulé très-mince et régulière mentenlacé; les bustes représentant les Saisons, placés aux extrémités du socle, sont coulés en graisse dans la gélatinee, les bras coulés séparément sont rapportés; ces bustes sont solidement soutenus en-dessous par une tringle de fer fixée dans le mandrin. Les guirlandes suspendues et les fleurs qui entourent les bustes doivent être groupées avec goût; les instruments d'agriculture, la ruche et les autres détails sont modelés séparément, puis groupés sur la frise, le pied du socle est orné avec des ceps de vigne portant des raisins. Ce socle est dessiné d'après la photographie prise sur nature.

1215. — Socle hallali (dessin nº 117). — Ce socle est très-compliqué et d'une exécution minutieuse. Le mandrin se compose de deux abaisses en bois de forme ovale reliées par trois tringles en fer, disposées de manière à pouvoir, après être masquées de graisse blanche, imiter plusieurs troncs d'arbres enlacés; la frise est inclinée et décorée de branches modelées, de mousse et de feuillage imités. Les arbres et le feuillage sont modelés en partie sur place, le chasseur, le cerf et les chiens sont ébauchés séparément et finis sur place, on les maintient à l'aide de petites tiges de bois dont on masque les parties visibles avec du feuillage; au pied du socle se trouve un sanglier fuyant devant un chien, le sol est couvert avec des pierres et des broussailles imitées avec de la graisse et recouvert en partie avec de la mousse imitée. Une petite chute d'eau est aussi imitée en graisse. Ce socle ayant été servi comme pièce de milieu sur un buffet, appuyé contre le mur, n'était fini que sur une face. Ce socle est dessiné d'après la photographie prise sur nature.

1216. — Socle Rhin et Moselle (dessin nº 123). — Le mandrin de ce socle se compose de deux abaisses ovales, en bois, reliées entre elles par un support. Sa hauteur est de 35 centim. sur 60 de long, la frise est inclinée. Les deux bouts représentent la proue et la poupe d'un navire genre antique, sculpté en graisse; les bords de la frise sont composés avec des coquilles imitées en graisse formant des bassins superposés et qui laissent échapper de l'eau imitée en gélatine clarifiée ferme et coupée en filets très-minces, qu'on tient jusqu'au dernier moment à température douce avant de les placer. Au centre de la frise est placé un cygne formant fontaine, entouré de feuilles et plantes aquatiques, ayant à ses côtés deux statuettes représentant les fleuves réunis; la base du socle est composée d'allégories aquatiques et de gelée très-blanche coupée en filets et hachée ensuite afin d'imiter l'eau. Toutes les pièces sont légèrement saupoudrées avec de l'aventurine blanche qu'on applique à l'aide d'un blaireau.

1217. — Socle aux dragons (dessin nº 121). — Le mandrin employé à la construction de ce socle est ovale, semblable à celui représenté au dessin nº 259; il est recouvert de graisse blanche; la frise est légèrement inclinée et cannelée; elle a sur son centre un écusson, les chimères des bouts sont modelées sur place et traversées à l'intérieur par un gros fil de fer, qui les tient solidement fixées au mandrin, une volute modelée lui sert de support. Le pied et le des-

sous de la coupe sont masqués en graisse rose et décorés en blanc. La bordure pendante au-dessous est découpée à jour sur une bande de graisse à l'aide d'un coupe-pâte trempé à l'eau chaude, puis retranchée au couteau; les ornements appuyés sur la base du socle sont modelés, sur un fil de fer disposé en conséquence. Ce socle est dessiné d'après la photographie prise sur nature.

1218. — Socle a héron (dessin n° 122). — Ce socle est construit dans les mêmes proportions que le précédent; le mandrin a 35 centim. de haut sur 60 de long. La frise de ce socle est découpée, en grosses cannelures carrées; les hérons sont modelés sur place et soutenus intérieurement par des tringles en fer recourbées dans les proportions voulues, vissées dans le mandrin. Deux grandes coquilles renaissance sont modelées sur les flancs de la frise; le pied est orné de grosses roses et feuillage imités en graisse blanche et disposé avec art sur des ornements également en graisse. Ce socle est dessiné d'après la photographie prise sur nature.

1219. — Socle a cascade (dessin n° 129). — Ce socle est monté sur un tambour en bois semblable à celui dont on fait les tamis, de forme ovale et le fond est masqué de graisse verte; les ornements, imitant une cascade, sont blancs et modelés sur place; les dauphins et les coquilles sont en graisse blanche, coulés dans des moules en plâtre et solidement fixés à chaque bout du tambour. Les coquilles, formant bassin, sont aussi moulées; l'eau est imitée avec de la gelée blanche ferme et claire, refroidie en couche sur des assiettes et un peu séchée, puis coupée en filets minces.

1220. — Socle-groupe aux chimère et rocaille surmonté d'une coupe (dessin n° 124). — Ce groupe d'un genre nouveau a été composé pour dresser des buissons de crustacés; le dessin représenté est exécuté d'après une photographie, tel qu'il a été servi sur un grand plat en argent à deux anses; la hauteur, mesurée de la base au sommet, est de 1 mètre 23 centim. Ce groupe est monté sur une forte tige en bois fixée au centre d'une épaisse abaisse aussi en bois; les dauphins ou chimères sont modelés sur place, en graisse blanche et entourés avec des ornements modelés en style rocaille; l'intervalle qui sert de pied à la coupe de la coquille supérieure est moulé et garni avec des roseaux et des feuilles imités en graisse blanche. La coupe supérieure est coulée en stéarine et retouchée avec des adjonctions de graisse préparée, puis appuyée sur une petite couronne en bois, fixée solidement à la tige du milieu; la garniture mangeable se trouve décrite à l'article des buissons faisant partie du froid. La pièce entière est dessinée d'après la photographie prise sur nature.

1221. — Socles coulés en graisse et en stéarine. — La graisse à couler est composée avec trois parties de graisse de mouton fondue et mêlée avec un quart de saindoux; on la travaille à la cuiller, et quand elle est devenue ferme et bien blanche, on la chauffe en la tournant toujours pour la fondre au point de liquidité qu'elle puisse prendre l'empreinte du moule, coulez-la aussitôt mais tout doucement dans les moules.

Les moules pour couler la graisse sont en plâtre ou en métal; dans ce dernier cas, ils sont à charnières comme les moules à pâté chaud, il suffit alors de les huiler légèrement. Si les moules sont en plâtre, il faut les tremper quelques heures à l'eau tiède, et les laisser égoutter un moment avant de couler la graisse dedans Toutes les fois que la forme du moule le permet, il faut, avant de le couler, placer un mandrin en bois dans son intérieur, autour duquel vous coulez la graisse, on obtient ainsi plus de solidité. Les socles coulés doivent être retouchés pour enlever les empreintes formées par les jointures du moule. Un point capital, c'est de ne jamais emplir les moules avec de la graisse trop chaude, elle se briserait en refroidissant, car le retrait est plus grand que lorsqu'elle est froide. Pour démouler la graisse avec plus de facilité, il faut la laisser refroidir sur glace, elle se détache ainsi naturellement du moule.

Les socles coulés en stéarine sont légers et d'une extrême blancheur; ils ont l'inconvénient de ne pouvoir être retouchés que difficilement, raison pour laquelle nous donnons la préférence aux socles en saindoux. La stéarine qu'on emploie à cet usage est celle qui sert à la confection des bougies; on la fait dissoudre au bain-marie dans une terrine ou poêlon en terre vernie.

La stéarine se coule le plus ordinairement dans des moules en plâtre, d'avance trempés à l'eau tiède, puis égouttés un moment et serrés ensuite avec de la ficelle; on verse la stéarine en la tournant jusqu'à ce qu'elle commence à blanchir pour se figer. Sans cette précaution, elle pénètre dans les moules, est beaucoup moins blanche et se brise en refroidissant. Une fois le moule plein, on le laisse pendant une minute, plus ou moins, selon l'épaisseur qu'on veut donner au socle; puis on renverse le moule pour vider la stéarine liquide dans la terrine. On laisse refroidir un moment, et on emplit de nouveau le moule pour former une seconde couche de stéarine sur la première; on peut ainsi emplir et vider le moule 3 ou 4 fois, suivant l'épaisseur qu'on veut donner au sujet. Quand la stéarine est refroidie, on déballe le moule et on le démonte pièce par pièce pour enlever le sujet coulé.

1222. — Socle aux aigles (dessin n° 113). — Le mandrin de ce socle a 60 centim. de long sur 35 de haut, mesure prise sur le bord inférieur de la frise; ce mandrin est construit à peu près dans la forme du profil du socle.

Placez le mandrin sur une planche droite, masquez-le complétement avec de la graisse préparée et bien blanche; laissez refroidir la graisse et taillez-la ensuite régulièrement pour obtenir un socle de belle forme et régulier; retournez le socle pour égaliser le dessous de la coupe et commencez à canneler le pied, autour duquel vous collez une bande de graisse abaissée au rouleau; évasez cette bande pour la couper en bordure en forme de fer de lance, au bout de laquelle vous placez une petite boule; retournez alors le socle dans son sens naturel et vissez à chaque bout une tringle en fer étamé, ployée de manière à arriver jusqu'aux boules et pénétrer dans les aigles. Sur ces tringles, enfilez deux grosses boules en graisse bien blanche, que vous aurez coulées d'avance à la gélatine et percées avec un hâtelet chaud. Commencez à modeler 2 aigles avec de la graisse maniée, en les dégrossissant d'abord dans les proportions voulues; marquez sur la frise du socle 2 branches en graisse roulée et une petite torsade sur le bord, puis enfin un ornement saillant modelé sur la couronne du bas. Pendant ce temps, faites finir les branches de laurier et de chêne avec de la graisse à modeler; ces feuilles ne doivent pas être très-minces, afin d'imiter la sculpture. Il faut les coller sur place à mesure qu'on les fait; entourez le milieu du pied avec un boudin en graisse pour le masquer également avec une couronne de petites feuilles. Il faut faire couvrir complétement la couronne du bas avec des petites immortelles imitées en graisse blanche, puis finir de modeler l'ornement et les aigles dans le genre représenté par le dessin. Ce socle est dessiné d'après la photographie prise sur nature.

1223. — Socle aux écureuils (dessin n° 114). — Le mandrin de ce socle se compose de 2 planches ovales très-épaisses; celle du haut est coupée de manière que le biais forme la frise du socle. Elle est supportée par 4 tringles en fer vissées solidement, de manière à prendre la courbe des troncs d'arbres représentés par le dessin. Masquez complétement le mandrin avec de la graisse blanche lorsqu'elle est bien raffermie; parez régulièrement la frise du socle pour la canneler, et rangez sur le haut un collier de perles imitées en graisse; vissez à chaque bout une tige en fer, dont vous entourez la base avec des branches imitées en graisse roulée. Sur le haut des tringles, commencez à modeler 2 écureuils, et finissez les troncs d'arbres et les branches avec de la graisse grattée que vous modelez à la main; imitez ensuite l'écorce avec un ébauchoir cannelé. Modelez séparément un petit oiseau, placé sur le centre de la frise dans la pose d'un oiseau aux prises avec un serpent et enlacé dans des branches de chêne, dont les feuilles et les glands sont modélés à la main sur le pied du socle; imitez un nid d'oiseau avec des œufs et entouré de feuillages imités; terminez de modeler les écureuils, ainsi que les branches qui sont en dessous, imitant celles de pin, et au milieu desquelles vous placez des petites pommes de pin aussi imitées en graisse. Ce travail est long et minutieux; mais, s'il est bien rendu, il est d'un joli effet. Quand le socle est terminé, on saupoudre les parties saillantes avec de l'*aventurine* blanche à l'aide d'un blaireau. Ce socle est dessiné d'après la photographie prise sur nature.

1224. — Socle aux tritons (dessin n° 129). — Le mandrin est en bois, ayant un pied triangulaire; il doit être complétement masqué de graisse blanche et la coupe sculptée. Ajustez sur le pied 3 tritons coulés, en les collant à la graisse maniée; abaissez de la même graisse sur une serviette mouillée avec un morceau de glace. Avec cette graisse, coupez les feuillages et autres petits ornements que vous employez pour décorer le socle.

1225. — Socle orné de griffons (dessin n° 148). — Le socle doit être sculpté triangulaire. Ajustez sur chaque angle un joli griffon coulé en graisse bien blanche, dans un moule en plâtre; unissez-les ensemble avec un ornement modèle qui masque les pièces rapportées, et finissez de décorer le socle dans l'ordre du dessin.

1226. — Socle imitant une gerbe de blé (dessin n° 146). — Le mandrin de ce socle est en fer-blanc en forme de corbeille vide, avec une abaisse dessus et dessous. Il faut masquer le tout complétement avec de la graisse blanche; masquez ensuite les parois de la corbeille avec des petits cordons de graisse roulés très-fins pour imiter la paille; les épis se forment séparément avec des petits morceaux de graisse roulés en navettes. Imitez les grains de blé avec des raies faites à l'ébauchoir et groupez-les à distance au-dessous de la coupe; nouez la gerbe sur le milieu avec un lien en graisse et imitez les feuilles de blé, que vous groupez avec goût. Les ceps de vigne du pied de la gerbe sont modelés et les petits amours coulés. Le haut du socle est cannelé à grosses têtes.

1227. — Socle imitant un bouquet de pin (dessin n° 147). — Le mandrin de ce socle est en fer-blanc masqué de graisse et de branchages, sur lesquels on dispose de petits aiguillons en graisse roulés très-fins et disposés de manière à imiter les feuilles dentelées des pins. On modèle des petites pommes de pin, avec lesquelles on forme une bordure sur le haut du socle; l'ornement du bas, ainsi que les oiseaux, sont modelés. Ce genre de socle produit beaucoup d'effet; on lui donne du brillant avec l'aventurine.

1228. — Socle rond taillé (dessin n° 150). — Ce socle n'a que 16 centim. de haut sur 30 de large. Le mandrin sur lequel il est construit se trouve représenté au dessin n° 261. On l'enduit avec de la graisse maniée pour le placer dans une casserole, alors on coule autour et dessus de la graisse travaillée qu'on laisse bien refroidir; on démoule

ensuite la graisse sur un plafond et on taille le socle au couteau, d'après la même méthode que pour les croustades de riz; ce socle doit être collé sur plat.

1229. — Socle rond (dessin n° 151). — Ce socle est moulé dans les mêmes conditions que le précédent; mais au lieu de mandrin, on peut employer une boîte à conserve vide. Quand la graisse est bien refroidie, démoulez-la en chauffant légèrement la casserole et taillez-la au couteau. On peut également profiler ce socle, moins la frise supérieure qui doit être taillée. On le décore ensuite avec pastillage ou du beurre poussé au cornet, ou bien aussi avec des ornements modelés à la main, détachés et bien compris.

1230. — Socle a gradin (dessin n° 152). — La base du socle est coulée en graisse et décorée ensuite; les gradins placés dessus sont en bois, et la douille qui les soutient se trouve enfoncée sur le centre du socle; on les masque ensuite avec de la graisse pour les lisser et les border. La coupe supérieure servant d'ornement est coulée en graisse et solidement fixée sur le gradin supérieur.

1231. — Socle a gradins (dessin n° 153). — Trois petits tambours en bois et de dimensions graduées, fixés les uns sur les autres et masqués avec de la graisse blanche, constituent ce gradin. La coupe d'ornement est en graisse coulée; elle est fixée sur un petit montant aussi en graisse.

1232. — Petits socles d'entrée froide. — Avec des coupes en fer-blanc montées sur leurs pieds et les deux parties soudées ensemble, on peut obtenir de jolis petits socles s'adaptant aux entrées légères, tels que galantines de grives ou mauviettes, ou enfin aux buissons de truffes. On masque ces coupes avec de la pâte cuite à l'anglaise qu'on fait sécher à l'étuve douce, puis on masque la pâte au pinceau avec une couche de glace de viande de manière à la colorer d'une jolie teinte. Ces socles peuvent être bordés avec une bordure à jour, en pâte ou en graisse. On peut les fixer sur un fond aussi en graisse, et si on les colle sur plat, on doit les fixer solidement.

1233. — Socles en beurre. — Les socles en beurre sont loin d'avoir l'élégance de ceux en graisse; mais dans certains cas, et comme variété, on les utilise souvent. Le beurre qu'on emploie à cet usage doit être de belle nuance; s'il est trop ferme, on le ramollit en le travaillant dans un linge humide; s'il est trop mou, on le fait raffermir sur glace pour le travailler ensuite dans un linge et le ramollir à point. Les socles en beurre doivent être profilés plutôt que modelés; la matière se prête mieux à cet emploi. A l'égal des socles profilés en graisse, ceux-ci peuvent être décorés avec des fleurs ou autres ornements détachés; on peut aussi les décorer au cornet avec du beurre manié.

1234. — Sujets dits en tétine et en beurre coulés, taillés ou modelés. — Les sujets pour pièces froides sont très-multipliés. Nous nous sommes surtout appliqués à reproduire tous les genres, les simples comme les compliqués.

Si les sujets travaillés et d'un style élevé expriment d'une manière avantageuse le goût de l'artiste, il n'est pas moins vrai que les sujets simples, mais corrects et bien entendus, ont aussi leur mérite.

Les sujets dits en tetine, modelés ou taillés, se confectionnent avec de la graisse à modeler n° 1192 refroidie, grattée, puis ramollie en la maniant dans un linge mouillé afin de lui donner de l'élasticité. La graisse pour les sujets coulés est la même que pour les socles, mais on peut lui mêler quelques parties de cire vierge.

Le beurre se prête aussi au modelage des sujets; il faut seulement avoir soin de le travailler dans un lieu très-frais et laisser de temps en temps le sujet pour le tenir sur glace afin de lui donner de la solidité.

1235. — Coupes et corbeilles. — On coule ordinairement ces sujets dans des moules en plâtre ou en métal: dans le premier cas, les moules doivent être mouillés; dans le second, il suffit de les huiler.

Quand les coupes sont coulées en plusieurs pièces, avant de les ajuster et de les coller, il faut les traverser perpendiculairement avec une aiguille à brider chaude; mais il faut surtout observer de tenir le côté de l'ouverture en bas, afin de faciliter l'écoulement de la graisse fondue par la chaleur de l'aiguille. Les coupes, bien qu'élégantes par leur forme, sont cependant presque toujours ornées avec quelques petits décors, tels que bordures, guirlandes, anses, petites boules ou feuilles imitées. Les coupes et corbeilles, quoique servant comme ornements, peuvent être ornées avec de la gelée, de petites truffes, champignons, ou queues d'écrevisses et crevettes.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE DIX-NEUVIÈME.

N° 112. — Galantine à la française, page 266.



112

1236. — Trophées en graisse. — Les trophées, s'ils sont groupés avec art, sont toujours d'un joli effet; c'est là un point essentiel. Ils se composent en général de petits détails faciles à exécuter; mais il faut surtout s'attacher à ce que chaque pièce soit traitée dans de justes proportions. On monte ordinairement les trophées sur des petits socles au centre desquels on fixe la pièce principale en l'entourant des accessoires qu'elle comporte.

Dans le trophée représenté au dessin nº 110, la cuirasse et la caisse sont massives et taillées au couteau; les anneaux ou mailles de la cotte sont imités avec de la graisse poussée au cornet, ainsi que les ornements de la cuirasse les hampes des drapeaux sont formées avec des tiges en bois peintes en blanc et masquées de graisse. Les drapeaux sont imités avec de la graisse amincie avec un morceau de glace plat et sur une serviette mouillée, puis adaptés à la hampe et ployés. Les armes sont aussi modelées; le casque est taillé sur un morceau de graisse; il est fixé sur un petit montant en bois couvert de graisse et enfoncé dans la cuirasse. Les deux boucliers sont taillés en graisse et décorés avec des ornements levés à la planche; ils sont maintenus contre la cuirasse avec des petites chevilles piquées derrière. La massue, la rapière, la hache et le carquois sont aussi modelés et groupés autour du sujet principal.

Le trophée représenté au dessin nº 116 est plus compliqué que le premier : ici les armes sont modernes; on peut toujours en supprimer le nombre ou l'augmenter selon les dimensions du sujet. On exécute aussi des trophées de marine, de musique, d'agriculture, d'art et d'industrie, de chasse et de pêche; on peut s'initier à leur composition avec des modèles.

1237. — Animaux modelés. — On peut modeler les animaux en graisse ou en beurre; on peut aussi les couler pour les retoucher ensuite, mais le plus généralement on les modèle ; on peut ainsi mieux régler les dimensions avec l'emploi qu'on leur destine; mais pour modeler un animal dans les conditions voulues, il faut avoir une certaine pratique de ce travail et ne pas se risquer pour le début sur des sujets difficiles ou compliqués, et travailler, autant que cela se peut, avec des modèles sous les yeux.

Quand on entreprend des pièces semblables, il faut avoir du temps devant soi et ne pas être trop pressé ; ces sortes de sujets, appliqués dans l'ordre culinaire, n'ont pas besoin de cette précision mathématique de certaines compositions, dans les détails surtout, mais il faut s'attacher à donner aux sujets qu'on exécute des poses gracieuses.

Le beurre se prête bien au modelage des animaux, quoiqu'il soit plus difficile de leur donner de la légèreté. Celui qu'on emploie à cet usage doit être choisi d'une belle nuance et bien épongé dans un linge; le manier et le tenir au frais.

Si l'on veut mouler un sujet en graisse, par exemple celui représenté au dessin nº 117, il faut d'abord prendre une planche en carré long pour lui servir de socle, et sur laquelle on fixe solidement un gros fil de fer étamé à l'extrémité duquel vous piquez un gros bouchon en liége coupé en carré ; c'est sur ce bouchon même qu'on ébauche le corps du cheval en le masquant avec de la graisse ; ébauchez ensuite les quatre pieds, le cou et la queue en donnant à l'animal l'aplomb nécessaire ; on imite alors le rocher pour modeler séparément le corps du cavalier, mais avec les jambes jusqu'au genou seulement et en leur donnant l'écartement nécessaire, afin de pouvoir ensuite poser le corps sur le cheval ; cela fait, reprenez le cheval pour le dégrossir et le modeler, soit avec les mains, soit à l'ébauchoir, en imitant autant que possible le dessin ; alors placez le corps du cavalier sur le cheval en le fixant avec une petite tige en bois ; soudez les bottes aux jambes en les piquant aussi avec une petite tige. Les étriers, les éperons, les brides sont modelés à part ; la crinière et la queue se modèlent sur place, mais celle-ci est soutenue intérieurement avec une petite tige en bois. Maintenant, masquez le fil de fer avec des feuilles en graisse, prenant leur base sur le rocher, en ayant soin de les dissimuler autant que possible, puis parsemez le rocher avec de la mousse imitée. Le cerf qui est sur la frise du socle ainsi que les chiens, sont modelés d'après la même méthode.

Le chevreuil représenté par le dessein nº 109 et le sanglier nº 120, sont aussi des exemples à consulter. Quand les sujets sont finis, il convient de les repasser sur toutes les surfaces avec un pinceau trempé à l'eau tiède.

1238. — Sujets coulés en moules en plâtre ou dans les moules en gélatine. — A l'égard des moules en plâtre on procède au coulage des sujets, d'après la même méthode que pour couler les socles. Dans les moules en gélatine on coule des sujets pleins comme dans ceux en plâtre ; ceux-ci doivent être légèrement huilés, il faut seulement observer que la graisse, quoique liquide, ne soit pas assez chaude pour dénaturer les formes du moule. Cette graisse doit être préparée dans les conditions prescrites au nº 1192, puis travaillée et blanchie par les procédés ordinaires, et enfin liquéfiée au point voulu en la chauffant.

Les sujets coulés dans les moules en plâtre, quels qu'ils soient, peuvent et doivent toujours être retouchés à l'ébauchoir, pour leur donner de la vigueur et en faire ressortir l'expression.

1239. — Sujets taillés. — Ce genre de travail peut-être exécuté très-coquettement, mais il réclame un peu de

pratique ; du reste, la difficulté n'est pas aussi grande qu'elle pourrait le paraître en voyant les pièces terminées ; ceux qui veulent se familiariser avec ce genre, doivent débuter par des sujets simples, et s'attacher plutôt à bien faire qu'à faire beaucoup.

Les sujets représentés aux nos 134, 136, 139, 140, 141, et ceux représentés aux planches 32, 34 et 37, peuvent servir de modèle.

La graisse qu'on emploie pour les sujets taillés est la même que celle à modeler ; quand elle est dissoute, on la blanchit et on la coule dans des moules ou tout autre ustensile, approchant autant que possible de la forme des sujets qu'on veut exécuter ; quand la graisse est raffermie, on démoule les pièces les unes après les autres en les rangeant à mesure sur un plafond couvert avec un linge et qu'on tient au frais ; quand toutes les pièces sont ébauchées, on reprend les premières pour les terminer, on monte ensuite les sujets bien d'aplomb en les collant avec de la graisse maniée ; les pièces élancées ou celles qui se trouvent dans une position à pouvoir être entraînées par leur poids, doivent être assujetties avec de petites tiges en bois ou en fil de fer étamé.

1240. — Fleurs modelées en graisse. — Les roses, les camélias, dalhias, clochettes, les boutons et à peu près toutes les fleurs peuvent être imitées en graisse, mais il convient de choisir, de préférence, celle qui, par leur nature, sont à même de produire de l'effet. A un homme du métier ayant de la patience et du goût, quelques essais suffisent pour l'initier à ce genre de travail, mais il n'en est pas tout à fait de même pour l'obtenir dans toute sa perfection ; ce privilége ne peut appartenir qu'à ceux qui en font une étude suivie ou qui sont animés par la persévérance.

Après avoir gratté la graisse comme il est dit au n° 1192, on lui donne de la souplesse en la travaillant sur une serviette mouillée dont on lisse bien la surface avec un morceau de glace plat. Quand la graisse est bien maniée et lisse, on la colore en tout ou en partie, suivant la nuance qu'on veut donner aux fleurs ; alors on procède à leur exécution ; si c'est une rose, par exemple, on prend de la graisse de nuance tendre ou blanche, on la roule sur la serviette de la grosseur d'un macaron, on la divise transversalement en petites parties qu'on arrondit à la main de la grosseur d'un pois, on l'abaisse ensuite mince sur la serviette, à l'aide du pouce et de la glace pour imiter aussi bien que possible une feuille de rose, on détache ensuite chaque feuille avec l'ébauchoir ou la pointe d'un couteau, pour les appliquer contre un tampon de graisse maniée et fixée au bout d'une petite tige en bois piquée sur un corps solide pour la maintenir droite ; c'est contre ce tampon qu'on monte la fleur feuille par feuille, dans l'ordre que la nature de la fleur exige, et dont on peut avoir un modèle sous les yeux. Pour exécuter un bouton de rose, il faut d'abord le former avec quelques feuilles roses qu'on entoure de feuilles vertes très-minces découpées avec un ébauchoir en bois; on confectionne aussi les dalhias feuille par feuille ; lorsqu'elles sont abaissées minces comme il est dit ci-dessus, on les dispose en forme de petits cornets que l'on colle à mesure sur le calice de la fleur formé en graisse jaune ; sur ce bouton on applique d'abord une couronne de petites pétales, et on continue en les grossissant à mesure , on peut les mélanger et les nuancer de couleurs différentes. Ces fleurs sont ordinairement sans tiges, parce qu'on les applique après les avoir détachées de la tige contre une frise de socle ou toute autre surface, en les entourant avec des feuilles vertes, aussi imitées en graisse ; ces fleurs doivent être groupées sans symétrie et sans roideur.

1241.* — Fleurs en cire. — Les fleurs en cire sont d'une exécution plus simple que celles en graisse ; la composition avec laquelle on les confectionne est tout simplement de la cire vierge blanche dissoute au bain-marie, avec un cinquième de son poids de blanc de baleine et un cinquième de thérébenthine.

On opère ordinairement à l'aide de moules en buis, mais à défaut de ceux-ci, on emploie simplement des carottes coupées suivant la forme des fleurs ou des feuilles qu'on veut imiter, c'est-à-dire taillées en relief dans le genre des moules en plomb à l'usage des fleurs ou feuilles qu'on imite en sucre au cassé ; ces carottes taillées sont piquées au bout d'une petite tige en bois

Placez la cire fondue dans autant de petits moules à darioles que vous avez de nuances, et tenez-les au bain-marie ; trempez alors les formes en relief dans un verre d'eau froide, sortez-les aussitôt et plongez-les vivement dans la cire, mais en observant de ne tremper que la partie dont vous voulez obtenir l'empreinte ; retirez-les ensuite, et aussitôt que la cire est figée, vous poussez la fleur avec le doigt pour la détacher et la faire tomber doucement sur un tamis ; trempez de nouveau le moule à l'eau froide et ensuite dans la cire comme précédemment ; cette opération est si facile, qu'en quelques minutes vous pouvez obtenir une grande quantité de fleurs ou de feuilles. Cette composition peut-être colorée à l'état liquide avec des couleurs délayées à l'huile, mais on peut mouler les fleurs blanches pour les colorier après qu'elles sont moulées ; en ce cas, pour une rose, par exemple, on rougit les pétales avec du coton qu'on aura appuyé sur du carmin en poudre. On imite également des feuilles d'arbres ou de fleurs, il suffit d'avoir les moules.

1242. — Feuilles en graisse. — Avec la graisse grattée et maniée sur une serviette mouillée, on peut imiter

toute espèce de feuillage pour garnir les fleurs; les plus usités sont les feuilles de chêne, de laurier, de rosier et de roseau.

Prenez un morceau de graisse maniée, étalez-le en abaisse bien mince, de l'épaisseur de la feuille que vous voulez imiter, et découpez-la sur cette surface de graisse, dans les dimensions voulues, soit à l'emporte-pièce en fer-blanc trempé à l'eau chaude, soit avec le tranchant d'un ébauchoir ou d'un petit couteau; quand les feuilles sont découpées, on les raye avec l'ébauchoir pour simuler les nervures, puis on les détache pour les appliquer à mesure; on peut aussi faire ces feuilles en refoulant la graisse sur des empreintes en creux.

1243. — Bordure en graisse. — Avec la graisse à modeler ramolie par le travail, on peut confectionner d'élégantes bordures de socles de plat, en les modelant sur place; on peut aussi les obtenir soit avec des détails enlevés à l'emporte-pièce et rapportés, soit découpés sur une bande de graisse régulière, d'après la même méthode des bordures en pâte à nouilles, avec cette différence qu'on opère avec des coupe-pâte plus accentués, et qu'on les trempe à mesure dans l'eau tiède; on peut retoucher ces bordures au couteau ou à l'ébauchoir.

1244. — Mousse imitée. — En passant à travers un tamis à claire-voie de la graisse nuancée d'avance et maniée, on obtient une imitation de mousse très-utile pour combler les interstices des rochers ou imiter du gazon; on fait aussi cette mousse avec de la graisse blanche pour les pièces ou sujets qui ne comportent pas de couleur.

1245. — Carton-farce. — Le carton-farce, quoique mangeable, s'emploie plus particulièrement comme auxiliaire de décor pour les pièces sur les parties qui ne sont pas destinées à être mangées; on le confectionne avec de la chair blanche de volaille crue, énervée et dégorgée, puis égouttée et pilée; on lui additionne quelques blancs d'œufs et on la passe au tamis; on la place dans une terrine pour la travailler à la cuiller, en lui incorporant quelques gouttes de crème; on étale ensuite cet appareil en couche extrêmement mince, entre deux feuilles de papier beurré (l'appareil ne doit guère être plus épais que le papier); plongez ces feuilles dans un sautoir ayant de l'eau bouillante dedans et retirez-les aussitôt sur un linge blanc; quand ce carton est à peu près refroidi, on le détache des feuilles de papier pour le mettre de nouveau sur du papier sec et le découper à l'emporte-pièce ou au couteau; si ce carton n'est pas employé de suite, on le conserve entre deux linges humides.

1246. — Carton-truffe. — On prépare du carton-farce, d'après la méthode décrite à l'article qui précède; d'autre part, on pile une certaine quantité de truffes ou de parures bien noires, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte, on les passe alors au tamis très-fin et on place cet appareil dans une terrine pour le lier avec de la glace de viande dissoute, mais forte; cela fait, on passe à l'étamine et on étale aussitôt l'appareil sur les feuilles de carton-farce, afin de les masquer d'une couche mince; quand l'appareil est figé, on le nappe au pinceau avec de la gelée et on le découpe à l'emporte-pièce ou au couteau.

1247. — Carton-pistache. — On pile au mortier quelques poignées de pistaches maniées, choisies bien vertes, qu'on mouille avec un peu de gelée ferme; quand elles sont réduites en pâte, on les passe au tamis fin et on les lie avec de l'aspic réduit et froid, quoique liquide; si la nuance n'était pas suffisamment verte, on peut l'augmenter avec un peu de vert d'épinards; quand l'appareil est terminé, étalez-le en couche mince sur des bandes de carton-farce; laissez-les refroidir pour les découper ensuite.

Le carton rouge se confectionne par le même procédé, en remplaçant les pistaches par du corail de homards ou de langoustes; on obtient un rouge d'une autre teinte en glaçant simplement le carton avec de la gelée rose colorée à la cochenille.

1248. — Pain de blanc d'oeuf pour décorer. — On choisit une certaine quantité de blancs d'œufs bien frais, on les passe à l'étamine et on les verse dans un moule à charlotte beurré et foncé avec du papier; placez le moule dans une casserole, en l'appuyant sur une grille, et versez de l'eau bouillante dans la casserole jusqu'à moitié de hauteur du moule; couvrez la casserole et faites pocher les blancs au bain-marie sans ébullition avec feu dessus jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes; alors retirez le moule du feu pour démouler le pain, quand il est froid, le parer, le couper en tranches minces qu'on place sur du papier et sur lesquelles on coupe de petits détails à l'emporte-pièce. On peut nuancer cet appareil en rouge avec du carmin avant de le passer à l'étamine; on peut aussi pocher l'appareil dans des petits moules à darioles.

SAUCES ET GARNITURES FROIDES.

1249. — Gelée d'aspic. — La gelée pour froid doit être limpide, succulente et de consistance raisonnée; mais pour les grands travaux, elle doit être plutôt ferme que molle; car étant presque toujours forcé de dresser d'avance les plats, la gelée se trouve exposée à supporter une température trop élevée pour ne pas la fondre si elle était peu collée.

Proportions. — 5 kilog. de veau désossé, 2 kilog. de gîte de bœuf, 250 gr. de jambon cru, 2 poules ou l'équivalent de parures, 1 perdrix, 8 pieds de veau désossés, une demi-bouteille de vin blanc, 10 à 12 litres de bouillon léger, légumes, un bouquet de persil garni et un bouquet de cerfeuil.

Apprêts. — Foncez une casserole avec carottes, oignons et racines de céléri émincés; placez le bœuf coupé en tranches, le veau et la volaille sur ces légumes, mouillez-les avec une grande cuillerée à pot de bouillon et placez la casserole en plein fourneau pour faire réduire le mouillement à sec, mais sans prendre couleur; alors additionnez les pieds de veau blanchis, la perdrix légèrement colorée et mouillez ces viandes avec du bouillon léger, mais blanc; faites partir le liquide en ébullition, en l'écumant avec soin et au premier bouillon; retirez la casserole sur l'angle, afin qu'elle ne bouille que d'un côté et d'un bouillon presque imperceptible ; alors ajoutez un bon bouquet de persil garni d'aromates et demi-bouteille de vin blanc, ainsi qu'un bouquet de poireaux et de cerfeuil ; à mesure que les viandes sont cuites, retirez-les, puis dégraissez soigneusement le fonds et passez-le à travers une serviette ; quand il est passé, prenez-en une petite partie dans un moule, essayez sa consistance sur la glace ; si la gelée est assez collée, elle doit prendre et se consolider au bout de quelques minutes; si elle était ou trop légère ou trop collée, il faut la rectifier en additionnant du bouillon ou de la colle dissoute ; mais il faut autant que possible se régler de manière à ne pas être obligé de recourir à ces additions ; à défaut de bouillon, on peut aussi mouiller la gelée à l'eau en augmentant la proportion de viande en conséquence; quand le fonds est à peu près refroidi, transvasez-le dans une casserole bien étamée, en ayant bien soin de le décanter ; additionnez-lui quelques grains de poivre et 2 clous de girofle, et mélangez-lui avec le fouet 4 à 500 gr. de viande maigre de bœuf et de volaille par portions égales, pilées ensemble et étendues avec 2 œufs entiers et un verre de Madère ; placez alors la casserole sur feu modéré pour amener le liquide à l'ébullition, en l'agitant souvent avec le fouet et sans le perdre de vue ; au premier bouillon, retirez la casserole sur l'angle du fourneau, pour qu'elle ne fasse que frissonner pendant une demi-heure ; ce temps écoulé, passez la gelée à la serviette, essayez de nouveau et laissez-la à peu près refroidir pour la bien dégraisser et la clarifier une seconde fois avec 4 à 5 blancs d'œufs légèrement battus, ajoutez trois jus de citron et placez la casserole sur le feu, mais cette fois sans cesser de l'agiter avec le fouet; au moment que l'ébullition se développe, retirez la casserole du feu, additionnez-lui une pincée de cerfeuil et quelques feuilles d'estragon, ainsi qu'un filet de vinaigre; couvrez la casserole, mettez un charbon ardent sur le couvercle et laissez-la ainsi pendant 20 minutes hors du feu, sans découvrir ni remuer la casserole; passez ensuite la gelée au filtre, c'est-à-dire à la serviette tendue sur un tabouret, et celui-ci placé dans un lieu chaud avec une terrine ou casserole dessous; remettez les premiers jets sur le filtre, jusqu'à ce que la gelée passe limpide, et quand elle est passée, laissez-la se refroidir. On peut, si la gelée est à peu près limpide, la clarifier seulement avec des blancs d'œufs, après l'avoir parfaitement dégraissée ; mais le premier procédé est plus certain, surtout si on opère sur de grandes quantités; quoique la chose soit possible, il convient d'en clarifier peu à la fois; on va tout aussi vite en répétant l'opération plusieurs fois.

1250. — Gelée d'aspic blanche. — On procède à la composition du fonds absolument d'après la méthode prescrite dans l'article qui précède, mais en n'employant que des viandes blanches. On clarifie ensuite ce fonds après l'avoir bien dégraissé avec des blancs d'œufs et du vin blanc, selon les prescriptions déjà indiquées.

1251. — Gelée d'aspic a l'Italienne. — Mettez 2 ou 3 kilog. de couenne de porc dans une marmite, couvrez-les avec de l'eau froide et placez la marmite en plein fourneau pour amener le liquide à l'ébullition ; alors égouttez les couennes, rafraîchissez-les et grattez les deux côtés; placez-les de nouveau dans une marmite avec un jaret de veau, un morceau de jambon cru, du gîte de bœuf et parures de volailles ; mouillez le tout à couvert avec de l'eau froide et une bouteille de vin blanc ; placez la marmite sur feu pour l'amener à l'ébullition ; ajoutez carottes, oignons, bouquet garni de thym, laurier, romarin, une gousse d'ail, gros poivre, clou de girofle et coriandre, puis retirez la marmite sur l'angle du fourneau pour qu'elle ne bouille que d'un côté pendant 5 à 6 heures ; alors passez le liquide au tamis

dans une terrine pour le dégraisser avec soin et le laisser reposer quelques instants, le verser ensuite dans une casserole bien étamée en le décantant ; cela fait, mêlez-le avec son même volume de bouillon blanc, quelques grains de poivre et 2 clous de girofle ; mélangez-lui en outre un kilog. de viande maigre de bœuf et volaille par moitiés hachées et pilées ensemble, puis étendues avec trois œufs entiers et un grand verre de Madère, autant de bon vinaigre et une pincée de sucre ; placez la casserole sur feu en agitant le mélange jusqu'à ce que le premier bouillon se prononce et retirez aussitôt la casserole sur l'angle du fourneau pour qu'elle ne bouille que d'un côté, et laissez-la ainsi pendant une demi-heure ; alors passez la gelée à la serviette pour la dégraisser avec soin, essayez sa consistance pour la rectifier au besoin et laissez-la refroidir aux trois-quarts pour la clarifier ensuite aux blancs d'œufs avec addition d'un quart de zeste de citron et 4 jus, en procédant d'après la méthode prescrite dans les articles précédents.

1252. — Gelée d'aspic maigre. — Préparez un bon bouillon de poisson aussi succulent et aussi clair que possible ; quand il est pris, passez-le à la serviette, dégraissez-le bien et laissez-le refroidir. Dans l'intervalle, faites dissoudre à l'eau 400 gr. de colle de poisson, quand elle est tout à fait dissoute, mêlez-la dans une casserole bien étamée avec 6 litres du bouillon de poisson que vous aurez tiré à clair ; additionnez une pincée de cerfeuil, quelques feuilles d'estragon et mélangez-lui 6 œufs entiers bien battus et étendus avec un verre de Madère et 3 jus de citron ; placez alors la casserole sur feu pour l'amener à l'ébullition, mais en agitant le liquide jusqu'à ce que le premier bouillon se développe ; à ce point, additionnez-lui un filet de vinaigre et retirez aussitôt la casserole sur l'angle du fourneau pour qu'elle ne fasse que frissonner ; quand la gelée est bien claire, passez-la à travers une serviette disposée en filtre.

On peut clarifier cette gelée avec du caviar frais ou des œufs de carpe pilés et mêlés avec quelques blancs d'œufs.

1253. — Gelée d'aspic de gibier. — Marquez un fonds de gibier dans lequel vous faites entrer quelques parures de veau et de volaille en ayant soin de le tenir aussi blanc que possible ; quand il est pris, passez-le à la serviette, dégraissez-le avec soin, versez-le dans une casserole bien étamée en le décantant et mêlez-lui la quantité nécessaire de colle de pied de veau ou de couenne, essayez sa consistance sur glace, puis clarifiez-le avec des chairs de perdreaux et de lièvres mêlées, hachées ensemble et pilées avec 4 œufs entiers ; ajoutez un verre de Madère et un bouquet de persil garni d'aromates, placez la casserole sur feu pour amener le liquide à l'ébullition en l'agitant sans le quitter jusqu'au moment où le premier bouillon se développe, alors couvrez la casserole et laissez-la ainsi sans ébullition pendant 25 minutes ; si, à ce point, la gelée est assez limpide, passez-la au filtre, sinon clarifiez-la une seconde fois avec du blanc d'œuf.

1254. — Gelée d'aspic pour croutons. — En faisant refroidir dans un sautoir une couche de gelée de l'épaisseur dont on désire obtenir les croûtons, on n'a plus qu'à démouler la gelée sur un linge, la distribuer en bandes et couper ces bandes en travers pour obtenir des croûtons. On fait aussi refroidir la gelée dans un moule à charlotte, et, quand elle est bien prise, on la démoule sur un linge humide ou sur une plaque en inclinant le moule d'un côté d'abord, et lorsque la gelée se détache, on la renverse, puis on la distribue en tranches de l'épaisseur qu'on veut donner aux croûtons ; on divise ensuite ces tranches en bandes qu'on coupe transversalement en triangles, en losanges ou de toute autre forme qu'on veut donner aux croûtons. La forme et l'épaisseur des croûtons dépend beaucoup de l'emploi auquel ils sont destinés : le point essentiel, et que tout le monde n'obtient pas avec le même succès, c'est la régularité et la précision de la coupe.

1255. — Gelée d'aspic hachée. — Pour la gelée hachée, on peut utiliser toutes les parures des croûtons ; la gelée qu'on veut hacher doit toujours être raffermie sur glace ; on la place sur une serviette unie étendue sur la table ou sur une plaque étamée et on la hache à l'aide d'un couteau. La gelée hachée peut être poussée au cornet ; on peut aussi la rouler en cordon avec le lame d'un couteau : cette méthode a l'avantage de conserver le brillant à la gelée, qui s'altère toujours en la poussant au cornet ; mais l'emploi du cornet est cependant recommandable par la promptitude avec laquelle on peut opérer.

1256. — Sauce mayonnaise a la gelée. — Mettez dans une casserole bien étamée, 4 décil. de gelée liquide, mais froide, additionnez-lui 2 décil. d'huile, demi décil. de vinaigre, un jus de citron, une cuillerée de moutarde, une pincée de sel, une pincée de poivre et 6 jaunes d'œufs, mêlez bien l'appareil avec un fouet étamé ou en buis et placez la casserole sur glace, en fouettant l'appareil jusqu'à ce qu'il commence à se lier ; alors retirez la casserole et continuez le travail encore quelques minutes, pour l'employer ensuite. On peut ajouter à cette sauce des fines herbes crues, telles que persil, cerfeuil, estragon et ciboulette hachés.

1257. — Sauce mayonnaise aux oeufs. — Pour opérer, il faut choisir des œufs bien frais ; le degré tempéré de l'huile qu'on doit employer est aussi un point important ; elle ne doit être ni trop chaude ni trop froide.

Placez 3 ou 4 jaunes d'œufs dans une terrine, avec une pincée de sel et une pincée de moutarde en poudre, travaillez-les d'abord avec une cuiller pour les broyer, et dès qu'ils commencent à se lier, mélangez-leur, tout en travaillant, quelques cuillerées d'huile, qu'on laisse tomber d'une bouteille dans l'ouverture de laquelle est un bouchon coupé de manière à la laisser couler doucement; à mesure que l'huile s'incorpore, la mayonnaise doit prendre de la consistance; alors il faut alterner l'huile avec quelques gouttes de jus de citron; cette addition dilate légèrement l'appareil en le liant; continuez ainsi le travail en alternant l'huile et le jus de citron, jusqu'à ce que vous ayez incorporé une demi-bouteille d'huile; finissez la mayonnaise en lui incorporant un filet de bon vinaigre. Quand il arrive que la mayonnaise tourne en se décomposant, il faut arrêter l'opération pour la reprendre dans une autre terrine, dans laquelle vous mettez 2 jaunes d'œufs pour les lier, en leur incorporant peu à peu 1 décil. d'huile et quelques gouttes de jus de citron; quand l'appareil a pris de la consistance, on lui incorpore, avec ménagement, la mayonnaise décomposée, mais en lui mêlant de l'huile et du vinaigre en plus grande quantité, suivant que l'excès de l'un ou de l'autre a pu déterminer la décomposition de l'appareil primitif, car si l'huile et les œufs sont dans les conditions voulues, cette décomposition ne peut venir que de l'excès d'huile ou d'acide.

1258. — Sauce mayonnaise au jambon. — Préparez une sauce mayonnaise comme celle décrite dans l'article précédent, à laquelle vous incorporez 4 cuillerées à bouche de jambon cuit et haché très-fin, une gousse d'ail cuite à l'eau et broyée, ainsi qu'une pincée de poudre de piment.

1259. — Sauce mayonnaise a la Bohémienne. — Placez dans une terrine 1 décil. de béchamel réduite et refroidie, travaillez-la à la cuiller, en lui additionnant 2 jaunes d'œufs, et incorporez-lui 3 décil. d'huile en petites parties à la fois, que vous alternez avec du jus de citron, en procédant d'après la méthode prescrite au n° 1257; ajoutez une cuillerée de vinaigre et moutarde.

1260. — Sauce mayonnaise a la Chantilly. — Placez dans une petite bassine étamée 2 décil. de gelée liquide, mais froide, avec le même volume d'huile, un jus de citron, un filet de vinaigre et une pincée de sel; placez la bassine sur glace et fouettez-la jusqu'à ce qu'elle commence à se lier et devenir mousseuse; alors retirez la bassine et incorporez à l'appareil 4 à 5 cuillerées de crème fouettée, une pincée de sel et une pincée de poivre.

1261. — Mayonnaise a l'Italienne. — Passez au tamis une moitié de cervelle de veau cuite, mettez-la dans une terrine, avec 4 jaunes d'œufs, travaillez-la quelques minutes à la cuiller, et incorporez-lui peu à peu 4 décil. d'huile que vous alternez avec le jus d'un citron, ajoutez une cuillerée de moutarde, une pincée de sel, une pincée de poivre et une cuillerée de persil haché.

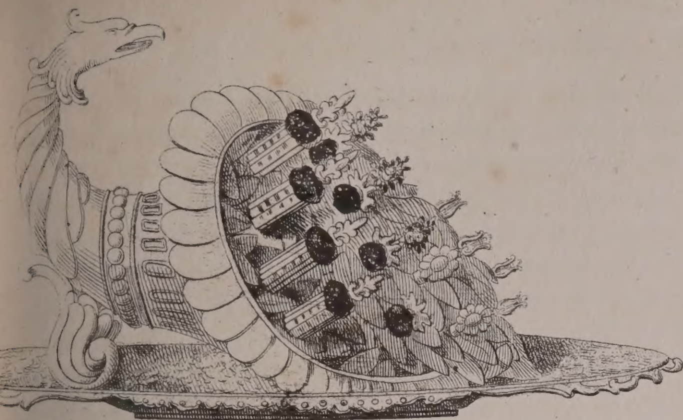
1262. — Mayonnaise a la Ravigote. — Blanchissez, dans un poêlon, une pincée de feuilles d'estragon, de pimprenelle, ciboulette, cerfeuil et persil; égouttez-les, au bout de 5 minutes d'ébullition, exprimez-en bien l'eau et pilez-les ensemble avec 4 filets d'anchois, un cornichon et une cuillerée de câpres; quand le tout est réduit en pâte, mélangez-lui 2 cuillerées de mayonnaise, et passez au tamis fin; incorporez ensuite cette purée à une sauce mayonnaise préparée dans les conditions prescrites au n° 1257. On peut aussi préparer la ravigote en hachant simplement les fines herbes et les autres ingrédients, pour les mêler avec la mayonnaise.

1263. — Mayonnaise a la Tartare. — Incorporez à une sauce mayonnaise, préparée dans les conditions décrites au n° 1257, 6 cuillerées de fines herbes hachées, composées de feuilles de persil, ciboulette, échalottes, cornichons, câpres et racines de raifort râpées, ajoutez une cuillerée à bouche de moutarde et une pointe de cayenne. On peut ajouter à cette mayonnaise quelques cuillerées de gelée fondue, mais froide, et la tenir sur la glace.

1264. — Mayonnaise au beurre de homard. — Retirez les œufs ainsi que les parties rouges et crémeuses qui sont à l'intérieur du coffre du homard, broyez-les dans un mortier, passez-les au tamis et étendez cette purée avec 2 cuillerées de moutarde et un filet de vinaigre; incorporez-la alors à une sauce mayonnaise préparée dans les conditions indiquées au n° 1257. Cela fait, additionnez à la sauce quelques cuillerées de chairs de homard, coupées en petits dés.

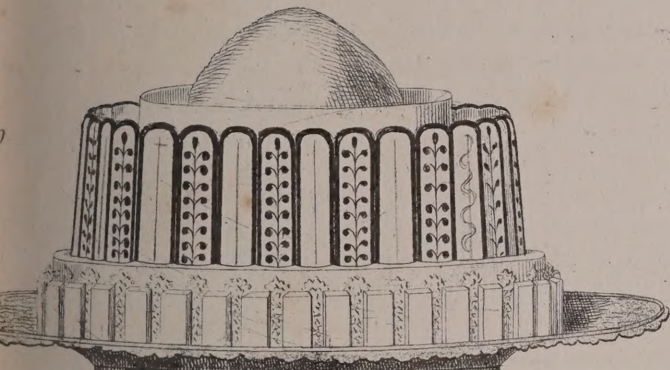
SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUINZIÈME.

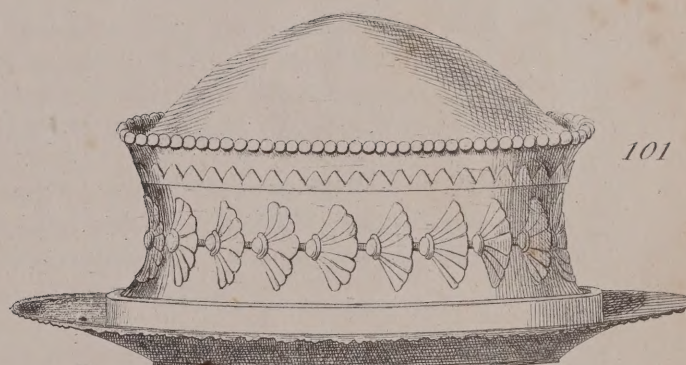
N° 98. — Pain de foie à la renaissance, page 266.
N° 100. — Aspic de filets de soles, page 272.
N° 102. — Jambon historié, page 255.
N° 99. — Chaufroix de volaille à la moderne, page 274.
N° 101. — Pâté froid de poulardes à la Godefroy, p. 259.
N° 103. — Filet de bœuf à la gelée, page 253.



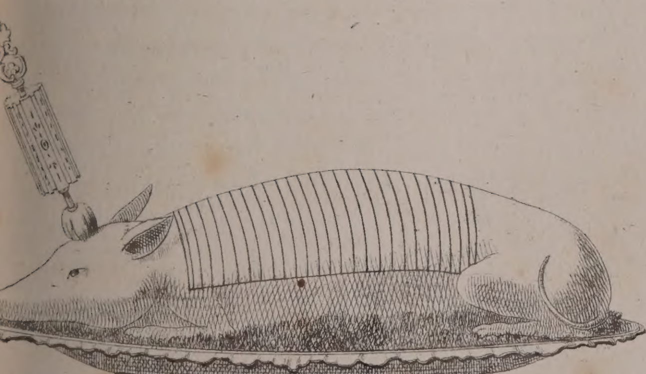


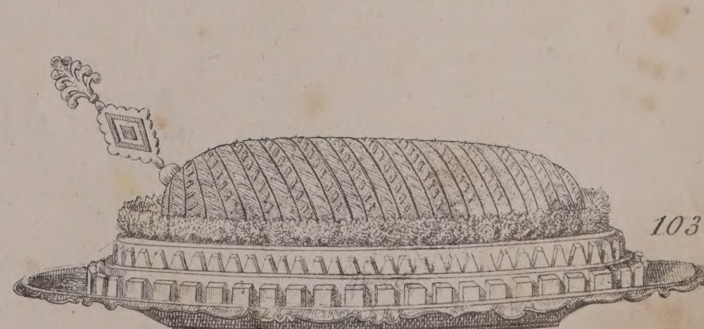
99





101





103

1265. — Beurre de Provence ou Ayoli. — Épluchez 4 à 5 gousses d'ail du Midi et pilez-les dans un petit mortier de marbre, afin de les réduire en pâte bien lisse, alors additionnez quelques parties d'huile de Provence, que vous laissez tomber à travers un bouchon coupé, afin qu'elle ne puisse tomber qu'en petits filets ; versez-la d'abord avec modération, de sorte qu'en tournant l'appareil avec un petit pilon, elle se trouve aussitôt absorbée. Quand l'appareil commence à prendre de la consistance, additionnez-lui 2 jaunes d'œufs, et quand ceux-ci sont incorporés, additionnez-lui de temps en temps quelques filets d'huile et ensuite quelques gouttes de jus de citron ; continuez ensuite l'opération en alternant l'huile et le jus de citron, jusqu'à ce que vous ayez incorporé une demi-bouteille d'huile, et que l'appareil ait la même consistance qu'une sauce mayonnaise ; en dernier lieu, ajoutez une pincée de sel et un filet de vinaigre ; s'il arrivait que l'appareil se décompose, il faudrait l'enlever du mortier et le reprendre avec 2 gousses d'ail et un jaune d'œuf.

1266. — Sauce rémoulade. — Pilez dans un mortier les filets de 5 à 6 anchois avec 6 jaunes d'œufs durcis, quand l'appareil est réduit en pâte, ajoutez 2 jaunes d'œufs crus, que vous tournez à la cuiller en les délayant peu à peu avec de l'huile que vous laissez tomber en filet très-fin et en tournant toujours, additionnez de temps en temps un filet de vinaigre et continuez l'opération jusqu'à ce que vous ayez incorporé une demi-bouteille d'huile ; la sauce doit alors être consistante et bien liée, alors hachez ensemble et très-fin une petite pincée de persil, une de cerfeuil, une d'estragon et une de ciboulette ; d'autre part, hachez aussi très-fin une demi-échalotte, une cuillerée de câpres et une cuillerée de cornichons, exprimez tous ces ingrédients dans un linge et incorporez-les avec la sauce ; assaisonnez avec sel, poivre et moutarde.

1267. — Sauce rémoulade a la Russe. — Préparez une sauce rémoulade comme la précédente, et quand elle est terminée, additionnez-lui 2 cuillerées de racines de raifort râpées et hachées très-fin, ainsi qu'une pincée de sucre et 2 ou 3 cornichons coupés en petits dés.

1268. — Sauce persillade. — Hachez très-fin une cuillerée à bouche de persil, une d'estragon, une de cerfeuil, une de ciboulettes et une de très-petites échalottes ; placez tous ces ingrédients dans une terrine avec 2 décil. d'huile et quelques cuillerées de vinaigre à l'estragon, en ayant soin de le travailler à la cuiller ; additionnez-lui une cuillerée de vinaigre et une de moutarde, sel et poivre ; au dernier moment, mêlez-lui une petite partie de vert d'épinards.

1269. — Sauce ravigote a l'huile. — Mettez dans une terrine 3 cuillerées à bouche de persil, cerfeuil, estragon, ciboulettes hachés très-fin ; ajoutez 2 cuillerées de câpres aussi hachées, ainsi que 2 cornichons, une cuillerée de moutarde et 4 jaunes d'œufs durcis et passés au tamis ; assaisonnez avec sel et poivre, délayez-les peu à peu avec 2 décil. d'huile, ainsi que quelques filets de vinaigre ; cette sauce ne doit pas être très-liée.

1270. — Sauce froide a la Génoise. — Hachez et pilez à cru une forte poignée de persil, pimprenelle, cerfeuil, estragon et ciboulette, dont vous exprimez ensuite le suc à travers un linge pour le conserver dans une terrine. D'autre part, pilez dans un mortier une poignée de pistaches mondées, et 2 poignées de *pignoli* ou fruit de pomme de pin d'Italie ; quand ils sont réduits en pâte, additionnez 2 jaunes d'œufs et le jus des herbes passé au tamis fin, et mettez cet appareil dans une terrine pour le délayer avec 3 décil. d'huile que vous lui incorporez peu à peu et en tournant avec une cuiller en bois, afin de lier l'appareil comme une mayonnaise, en ayant soin d'alterner l'huile avec quelques filets de vinaigre ; en dernier lieu, assaisonnez avec sel et poivre. Cette sauce doit être liquide comme une hollandaise.

1271. — Beurre de Montpellier. — Blanchissez dans un poêlon 2 bonnes poignées de persil, estragon, pimprenelle, cerfeuil, ciboulette et cresson alénois mêlés ensemble ; donnez-leur 2 minutes d'ébullition, puis égouttez-les, exprimez-les à travers un linge, et pilez-les ensuite dans un mortier avec 2 cuillerées à bouche de câpres et 2 cornichons aussi hachés ; quand tous ces éléments sont réduits en pâte, additionnez 7 à 8 jaunes d'œufs durcis et une vingtaine de filets d'anchois ; au bout de quelques minutes, étendez l'appareil avec un demi-décil. d'huile et passez-le à travers un tamis fin. D'autre part, mettez dans une terrine 4 à 500 gr. de beurre légèrement tiède, travaillez-le seulement avec une cuiller afin de le faire lier en le rendant mousseux et léger ; à ce point incorporez-lui l'appareil passé au tamis, assaisonnez-le en lui incorporant un peu de vert d'épinards pour lui donner une belle teinte pistache, et quelques cuillerées de glace de viande fondue ; pour le beurre maigre, on remplace la glace par une cuillerée de béchamel.

1272. — Beurre mousseux a la Parisienne. — Délayez une cuillerée à bouche de farine avec un morceau de beurre dans une casserole, ajoutez 6 jaunes d'œufs crus, sel, poivre et 2 décil. de cuisson de champignons ; cuisez cet

appareil sur le feu sans le laisser bouillir; il doit avoir la consistance d'une crème pâtissière légère; ajoutez 6 cuillerées d'essence d'anchois, un morceau de beurre d'écrevisses, et passez à l'étamine dans une terrine; travaillez fortement l'appareil en lui additionnant, hors du feu, 400 gr. de beurre frais manié, divisé en petites parties et peu à la fois; assaisonnez-le avec sel, poivre et moutarde, et travaillez-le à la cuiller jusqu'à ce qu'il soit mousseux et bien lié; autant que possible, ce beurre doit être employé dès qu'il est fini.

1273. — Sauce chaufroix brune au gibier. — Placez dans un sautoir 4 décil. d'espagnole dépouillée et autant de fumet de gibier limpide et un verre de Madère; faites-la partir en ébullition en la travaillant, puis retirez-la sur l'angle du fourneau pendant 8 à 10 minutes en lui incorporant peu à peu 3 décil. de gelée d'aspic un peu ferme et une pointe de cayenne; faites bien dépouiller la sauce et réduisez-la en plein feu jusqu'à ce qu'elle nappe légèrement la spatule; passez-la ensuite à l'étamine dans une petite casserole et vannez-la jusqu'à ce qu'elle perde sa chaleur; alors placez la casserole sur la glace et tournez-la à la cuiller jusqu'à ce qu'elle commence à se lier; à ce point, retirez la casserole hors la glace et continuez de la travailler jusqu'au point où elle est assez liée pour qu'en trempant dedans un membre de gibier et le sortant il se trouve nappé d'une couche unie et brillante qui reste adhérente sans couler; c'est à ce point qu'on l'emploie pour masquer les chaufroix; il faut conserver de la sauce tiède pour en relâcher celle où l'on a trempé les membres à mesure qu'elle se raffermit trop.

1274. — Sauce chaufroix au sang. — Faites partir en ébullition, dans un sautoir, 3 décil. d'espagnole avec autant de fumet de gibier dégraissé et 3 décil. de gelée; tenez le sautoir sur l'angle du fourneau pendant quelques minutes pour faire dépouiller la sauce; réduisez-la ensuite en la tournant à la cuiller, et quand elle est à point, liez-la avec 4 cuillerées de sang de lièvre liquide et étendu avec le jus d'un citron, en procédant comme pour les liaisons aux œufs; passez-la à l'étamine dans une petite casserole, mêlez-lui encore quelques cuillerées de gelée et laissez-la sur glace en la tournant à la cuiller.

1275. — Sauce chaufroix de volaille. — Marquez une sauce suprême ou un bon velouté. Quand elle est dépouillée et dégraissée, passez-la dans un sautoir; additionnez-lui 4 décil. de gelée d'aspic blanche; donnez un bouillon en l'écumant, et réduisez-la en la travaillant lorsquelle masque la spatule d'une couche mince et brillante, retirez le sautoir du feu et liez la sauce avec 4 jaunes d'œufs ou simplement d'une cuillerée de crème fraîche, ajoutez un jus de citron et passez à l'étamine. Dans certains cas, on mélange à cette sauce une truffe hachée.

1276. — Sauce chaufroix blonde. — Mettez dans un sautoir 5 décil. de velouté, avec quelques cuillerées d'essence de champignons; faites-la partir en ébullition pour la réduire à la cuiller en lui incorporant peu à peu 3 décil. de gelée d'aspic; passez-la ensuite à l'étamine et faites-la refroidir en la tournant sur glace. On peut finir cette sauce avec un morceau de glace de volaille.

1277. — Sauce chaufroix a la Russe. — Préparez une sauce chaufroix blonde d'après la méthode prescrite à l'article précédent; quand elle est à point, passez-la à l'étamine dans une petite casserole; laissez-lui perdre sa plus grande chaleur en la vannant, puis tournez-la sur glace pour la lier; quand elle est au point voulu, incorporez-lui 2 cuillerées à bouche de bon vinaigre, 2 cuillerées de feuilles de persil et d'estragon hachés, et enfin 2 cuillerées de racines de raifort râpées et hachées très-fin.

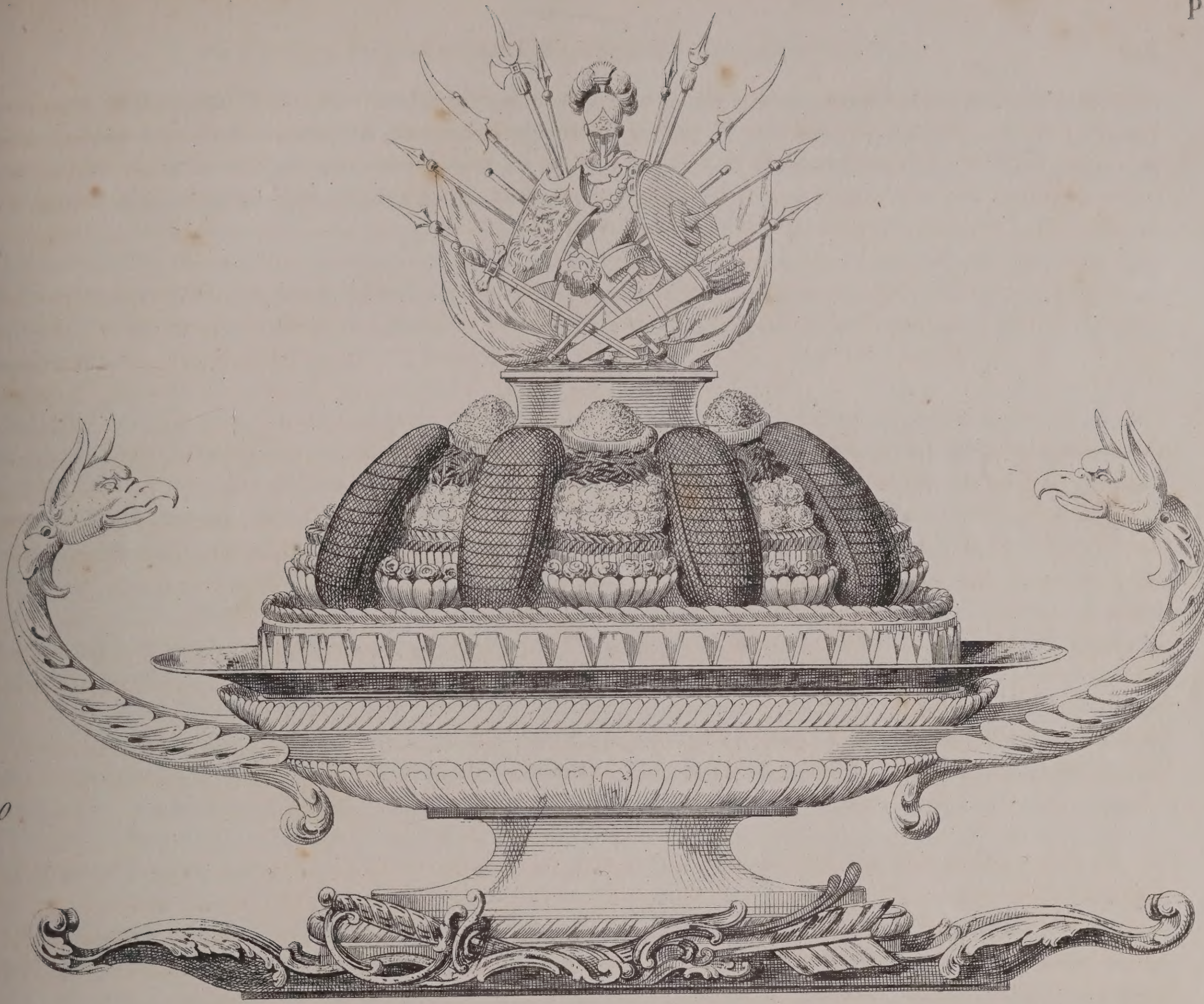
1278. — Sauce chaufroix a la purée d'artichauts. — Préparez une sauce chaufroix blonde, d'après la méthode prescrite au nº 1275. Quand la gelée est incorporée, retirez le sautoir du feu et mêlez-lui 4 cuillerées à bouche de purée d'artichauts, étendue avec 4 cuillerées à bouche de gelée d'aspic et un peu de vert d'épinards; cela fait, versez-la dans une petite casserole pour la faire refroidir et la lier en la tournant.

1279. — Sauce chaufroix aux truffes. — Préparez 5 décil. de sauce chaufroix brune ou blonde, liez-la sur glace et incorporez-lui 5 cuillerées à bouche de truffes noires, cuites et hachées très-fin.

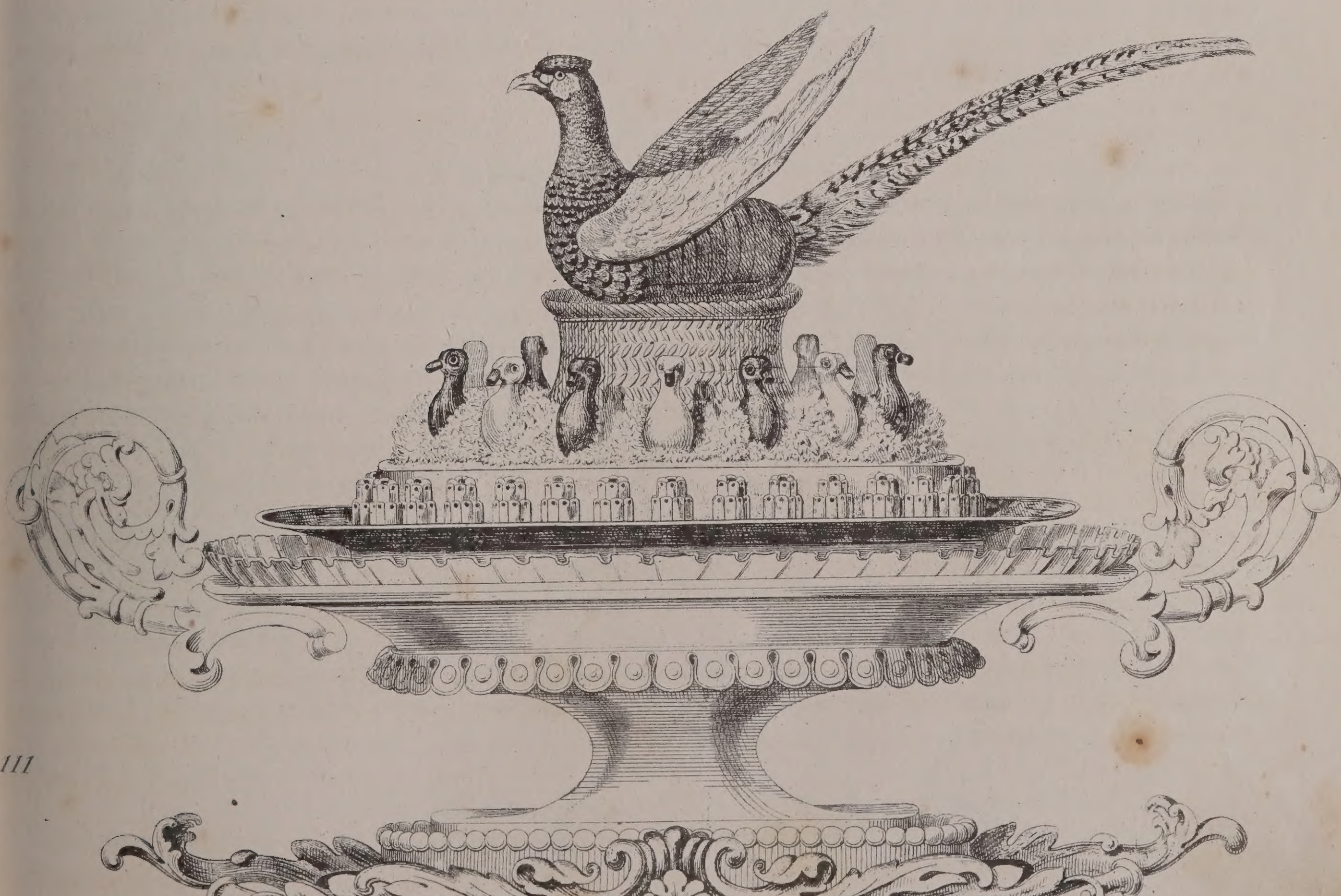
1280. — Sauce chaufroix a la ravigote. — Blanchissez, seulement quelques minutes, une bonne poignée de feuilles d'estragon, persil, pimprenelle, cerfeuil et ciboulettes; quand ces herbes sont blanchies, exprimez bien leur

SOMMAIRE DE LA PLANCHE DIX-HUITIÈME.

Nº 110. — Galantine de poulets à la Robert, page 268. | Nº 111. — Galantine de faisan à la volière, page 269.



110



111

humidité et hachez-les très-fin ; d'autre part hachez 4 filets d'anchois avec 2 cuillerées de câpres que vous mêlez avec les herbes, pour les incorporer ensemble à une sauce chaufroix blonde réduite à point; laissez-la refroidir et liez-la sur glace d'après la méthode ordinaire. On peut ajouter toutes ces herbes ensemble à la sauce en la réduisant; la passer à l'étamine et la finir en lui donnant une teinte verte avec du vert d'épinards.

1281. — SAUCE CHAUFROIX A LA PURÉE DE TOMATES. — Préparez une sauce chaufroix blonde d'après la méthode prescrite au n° 1275. Quand elle est réduite à point incorporez-lui 4 à 5 cuillerées de purée de tomates bien rouge et passée à l'étamine ; donnez encore un bouillon, faites refroidir la sauce pour la lier ensuite sur glace d'après la méthode ordinaire.

1282. — RAIFORT A LA CRÈME FOUETTÉE POUR FROID. — Hachez 5 à 6 cuillerées de racines de raifort râpées; mettez-les dans une terrine avec leur même volume de mie de pain, assaisonnez avec du sel, une cuillerée à bouche de sucre en poudre et une cuillerée de vinaigre; mélangez l'appareil et incorporez-lui 5 à 6 cuillerées à bouche de crème fouettée. On sert quelquefois le raifort ainsi préparé avec les rosbifs chauds; on peut remplacer la crème fouettée par de la crème aigre bien épaisse.

1283. — SAUCE CUMBERLAND POUR FROID. — Enlevez le zeste à une orange, 2 petites bigarades vertes et 2 citrons, mais sans aucune partie de l'écorce; émincez-les en julienne et faites-les blanchir à fond; quand elles sont tendres, égouttez-les et placez-les dans une terrine avec une cuillerée à bouche de moutarde anglaise, une de poudre de gingembre, une pincée de cayenne, 4 cuillerées de Madère, une cuillerée à café de sucre d'oranges vertes, la même quantité de sucre de citron, un demi-jus de citron et autant de jus d'orange, 8 à 10 cuillerées à bouche de gelée de groseille; il faut, autant que possible, ne pas trop travailler la gelée, sans cela elle prend une couleur lie de vin peu appétissante; en dernier lieu additionnez à la sauce un peu de sel, un filet de vinaigre et 2 cuillerées à bouche d'échalottes hachées et cuites dans un peu de vinaigre ou jus de citron. Cette sauce se sert ordinairement avec le sanglier et les rôts froids de venaison ou gibier.

1284. — GARNITURE DE TRUFFES NOIRES POUR FROID. — Les truffes, si elles sont entières, peuvent être servies au naturel pour garniture froide, c'est-à-dire sans être pelées; si au contraire elles sont coupées en moitiés ou en parties, il convient de les peler. On les cuit au vin d'après la méthode ordinaire, on les laisse refroidir pour les napper à la gelée; dans ces conditions, on peut les servir en buisson ou dans des petites caisses en papier blanc et plissées; mais dans ce dernier cas, elles doivent être épluchées et mêlées dans une casserole avec un peu de glace ou de sauce chaufroix.

1285. — GARNITURE MACÉDOINE POUR FROID. — Cette garniture se compose de haricots verts coupés en losanges, de choux de Bruxelles bien verts et bien ronds, de choux-fleurs et brocolis, de pointes d'asperges vertes et blanches, de petits pois et carottes coupées à la cuiller ovale ou coupées en petites boules. Tous ces légumes sont blanchis à fond et cuits séparément d'après les règles qui leur sont applicables ; on peut servir les légumes en bouquet et chaque espèce séparément ou en mêlant les légumes ensemble; dans le premier cas, on assaisonne chaque garniture à part avec sel, huile et vinaigre pour les lier ensuite avec un peu de gelée mi-prise et les dresser en bouquets séparés, en ayant soin d'alterner les nuances; dans le second cas, on mêle les légumes dans une terrine pour les assaisonner avec sel, huile, vinaigre et jus de citron, ainsi qu'une pincée de feuilles d'estragon hachées ; puis on dresse la garniture en la laissant ainsi, ou en la liant avec de la gelée mi-prise ; on peut assaisonner cette macédoine en lui mêlant une sauce mayonnaise à la ravigote ; on peut aussi, en certains cas, lui mélanger des câpres, cornichons, champignons et concombres confits au vinaigre et coupés en dés.

1286. — GARNITURE JARDINIÈRE POUR FROID. — Cette garniture se compose avec les mêmes légumes que la macédoine dont nous venons de faire la description; seulement ici les légumes sont plus marquants et on les dresse autour des pièces en bouquets séparés; ainsi les petites carottes sont tournées, blanchies et cuites au bouillon; les petits haricots verts sont blanchis entiers et les choux-fleurs coupés en gros bouquets cuits à l'eau de sel ; les fonds d'artichauts, s'ils sont très-gros, peuvent être coupés en deux; les pointes d'asperges coupées de 6 centim. de long; les champignons tournés ou cannelés et cuits au vinaigre. Assaisonnez ces légumes séparément avec sel, huile, vinaigre; puis dressez les bouquets bien groupés et en ayant soin d'alterner les nuances; on nappe ensuite ces légumes au pinceau avec de la gelée mi-prise.

Règle générale : chaque fois qu'on dresse des garnitures acides, sur des plats en argent, il faut d'abord faire refroidir au fond du plat une couche de gelée sur laquelle vous dressez, afin d'éviter le contact direct de l'acide avec le métal.

1287. — Garniture a la Bouquetière. — Préparez une garniture composée de carottes nouvelles tournées entières, de têtes de champignons, de truffes noires, de petits fonds d'artichauts et de grosses pointes d'asperges blanches; blanchissez ou cuisez ces légumes selon les règles qui leur sont applicables, puis assaisonnez-les séparémen avec sel, poivre, huile et vinaigre; égouttez-les ensuite sur une serviette et masquez-les, suivant leur nuance, ave 3 sortes de sauces chaufroix : blanche, verte et aux truffes; rangez à mesure ces légumes sur une plaque et laissez bier raffermir la sauce. On peut remplacer la sauce chaufroix par une mayonnaise à la gelée.

Ces garnitures se dressent autour des pièces par groupes séparés et de nuances distinctes; on les nappe ensuite au pinceau avec de la gelée mi-prise.

1288. — Garniture a la Samaritaine pour froid. — Cette garniture se compose de queues d'écrevisses bier parées, de champignons tournés et cuits bien blancs, d'olives farcies aux anchois et marinées à l'huile, et d'huîtres blanchies et parées; on mêle les garnitures dans une terrine pour les sauter avec quelques cuillerées de ravigote ou les assaisonner en salade.

1289. — Garniture toulouse pour froid. — Cette garniture se compose avec des escalopes de foie-gras et de ris de veau, coupées uniformes; on les masque les unes avec de la sauce chaufroix brune, les autres avec une sauce chaufroix blonde. Aussitôt masquées, on place un rond de truffe sur les escalopes de foie-gras et sur celles de ris de veau, un rond de langue écarlate bien rouge et coupé à la colonne; nappez alors ces garnitures au pinceau avec de la gelée mi-prise et tenez-les en lieu frais. A ces garnitures on peut ajouter des crêtes bien blanches, des rognons de coqs et des champignons tournés, le tout nappé à la gelée.

1290. — Garniture banquière pour froid. — Coupez en escalopes régulières 2 queues de homards, mettez-les dans une terrine avec une quinzaine de petits fonds d'artichauts cuits, une quinzaine de larges lames de truffes blanches, autant de lames de champignons et autant de lames de cornichons bien verts; assaisonnez-les avec sel, poivre, huile, persil et estragon hachés; mêlez-les bien et dressez-les.

1291. — Garniture a la Lucullus pour froid. — Choisissez une quinzaine de truffes rondes et d'égale grosseur, videz-les par une ouverture ronde que vous pratiquez en dessus, et emplissez-les avec un salpicon de volaille, gibier ou foie-gras, légèrement lié avec une sauce chaufroix; fermez l'ouverture avec un rond de langue écarlate et nappez-les au pinceau avec de la gelée mi-prise.

1292. — Garniture de foie-gras pour froid. — On fait poêler les foies entiers et on les laisse refroidir dans leur cuisson; on les coupe ensuite en escalopes, que l'on masque avec une sauce chaufroix, en les rangeant à mesure sur une plaque; on laisse refroidir la sauce pour les napper à la gelée.

1293. — Garniture de ris de veau pour froid. — On blanchit et on fait poêler les ris de veau en les tenant bien blancs; on les laisse refroidir pour les couper en escalopes d'une égale dimension, que vous masquez avec une sauce chaufroix. Quand la sauce est refroidie, on les nappe au pinceau avec de la gelée mi-prise.

1294. — Garniture d'escalopes de volaille pour froid. — On fait sauter quelques filets de volaille ou de dinde; quand ils sont froids, on les coupe en escalopes régulières et on les masque avec une sauce chaufroix simple ou composée, ou une sauce mayonnaise, à laquelle on mélange une ravigote avant de napper les escalopes. Les escalopes de perdreaux, de faisans, de lièvre ou de chevreuil se préparent d'après la même méthode. On peut les alterner avec des escalopes de langues ou de truffes nappées à la gelée.

1295. — Garniture de homard pour froid. — Les queues de homards ou de langoustes se coupent en tranches transversales; on peut les servir simplement ou les assaisonner avec sel, poivre, huile, vinaigre et persil haché, ou bien encore les masquer avec une mayonnaise à la gelée. On fait alors refroidir la sauce en lieu frais, et on les nappe ensuite à la gelée mi-prise. On peut servir aussi pour garniture des pattes de homards marinées ou nappées à la gelée; les queues d'écrevisses se servent le plus ordinairement en salade ou nappées à la gelée.

1296. — Garniture d'escalopes de poisson pour froid. — Parez des filets de poissons cuits en forme d'escalopes, nappez-les avec une mayonnaise à la gelée ou une sauce chaufroix choisie parmi celles que nous venons de décrire.

1297. — Garniture de tartelettes pour froid. — On cuit d'abord les tartelettes à blanc, c'est-à-dire la pâte

couverte de papier beurré, et emplies avec de la farine ordinaire; quand elles sont cuites, on les vide pour les garnir avec un salpicon de volaille, gibier ou poisson. Ces salpicons peuvent être liés avec une sauce chaufroix. On entoure la garniture avec un cordon de gelée hachée. On sert des tartelettes garnies avec du homard, des queues d'écrevisses et même avec une macédoine de légumes.

1298. — Garniture de coquilles pour froid. — On emploie à cet usage des petites coquilles naturelles ou imitées en métal. On garnit l'intérieur des coquilles comme les tartelettes, c'est-à-dire avec un salpicon de volaille, de gibier, de poisson ou de légumes liés à la mayonnaise, à la sauce chaufroix ou simplement assaisonné en salade, selon leur nature; quand les coquilles sont garnies, on entoure la garniture avec un cordon de gelée hachée.

1299. — Garniture d'oeufs en coupe pour froid. — Faites durcir une douzaine d'œufs, que vous laissez refroidir à l'eau froide, retirez-leur ensuite les coquilles et coupez-les en deux sur le travers; parez les deux bouts, afin que chaque moitié puisse se tenir debout et d'aplomb; garnissez-les alors avec des petits légumes que vous montez en pyramides régulières et de différentes nuances. Ces légumes sont ordinairement des petits pois, haricots verts coupés en petits dés, carottes, navets et cornichons, ces derniers coupés à la petite cuiller à racine; ces légumes doivent être blanchis et cuits à fond comme pour macédoine, puis assaisonnés séparément avec sel, poivre, huile et vinaigre, et liés avec un peu de gelée mi-prise pour les dresser avec plus de facilité; nappez-les et dressez-les autour des pièces.

1300. — Garniture de fonds d'artichauts pour froid. — Choisissez des fonds d'artichauts d'une égale grosseur et cuits bien blancs; nappez-les au pinceau avec de la gelée mi-prise et emplissez-les avec une salade de petits légumes blanchis à fond, d'espèces et de nuances diverses, en les montant coquettement en pyramide; nappez aussi ces légumes avec de la gelée mi-prise et entourez-les avec un petit cordon de gelée hachée; rangez-les dans un sautoir et tenez-les sur glace jusqu'au moment de servir.

1301. — Garniture d'asperges pour froid. — Coupez des lames de carottes, avec lesquelles vous faites des anneaux d'un diamètre de 4 centim.; mais seulement avec les parties rouges; blanchissez-les en les tenant un peu fermes, puis égouttez-les et laissez-les refroidir; emplissez alors chaque anneau avec un petit bottillon de pointes d'asperges vertes, ayant 6 centim. de long et blanchies à fond; serrez-les bien en tenant l'anneau au milieu, afin qu'ils se tiennent debout, et rangez-les dans un sautoir que vous tenez sur glace, pour les faire bien refroidir et les napper ensuite à la gelée mi-prise.

1302. — Hatelets pour froid. — Les dessins de la planche 3 suffisent à donner des idées pour la composition des garnitures de hâtelets; mais, outre ces modèles, nous observerons qu'une grande partie des pièces froides en sont ornées et que, en consultant les dessins, on peut se rendre compte de la variété et des genres.

Le dessin n° 25 est composé avec de la gelée, de la tétine et des truffes. Pour le monter, il faut d'abord enfiler au hâtelet en argent ou brochette une belle truffe non épluchée; enfilez ensuite 12 ronds par moitié de truffes et de tétine ou de filets de volaille, d'une égale épaisseur et coupés au coupe-pâte. Cela fait, enfilez le moule à hâtelet en le faisant aboutir immédiatement au-dessous de la grosse truffe; alors enveloppez l'extrémité inférieure du moule avec un morceau de pâte crue, que vous soutenez avec une lame de bouchon. La pâte est destinée à boucher les issues et le vide que laisse la lame du hâtelet; sans ce soin, la gelée liquide, dont on doit emplir le moule à hâtelet fuirait par les issues.

Maintenant, emplissez aux trois quarts une petite marmite avec de la glace pilée, dont vous couvrez la surface avec une feuille de fort papier et piquez les hâtelets debouts et bien droits, en faisant traverser le papier par la lame qui, en s'enfonçant dans la glace, doit trouver un point d'appui fixe; alors remplissez tout à fait les moules avec de la gelée liquide, mais froide; cela fait, couvrez la marmite et laissez prendre la gelée jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Quand on veut démouler les hâtelets on les retire de la glace, on enlève le bouchon et la pâte, on trempe vivement le moule dans de l'eau chaude pour le détacher. Cela fait, enfilez aussitôt une petite truffe que vous poussez jusqu'à la partie inférieure du hâtelet qu'elle semble destinée à soutenir; alors piquez les hâtelets sur un pain de cuisine, nappez les truffes au pinceau avec de la gelée mi-prise et piquez les hâtelets sur les pièces qu'ils doivent orner. La gelée destinée aux hâtelets doit toujours être très-claire et plus collée qu'à l'ordinaire, car il est bien rare que les hâtelets soient mangés; on peut même, dans certains cas, remplacer la gelée par de la colle pure et bien claire; mais on ne peut agir ainsi qu'alors qu'on a la certitude que les hâtelets ne seront pas mangés; en ce cas on peut les décorer très-élégamment avec des bandes de carton-farce, sur lequel on applique un joli décor en truffes, langue, œufs de langoustes, cerfeuil, légumes, etc.

Le n° 26 est moulé dans une caisse à rosace allongée, cannelée et s'ouvrant en deux pièces; ce moule est d'avance

décoré avec des détails de truffes coupés et trempés dans de la gelée mi-prise ; mais pour que les décors se soutiennent il faut absolument que les moules soient frappés sur glace, c'est-à-dire bien refroidis; cela fait on enfile, à la lame du hâtelet, la crête d'abord et la truffe ensuite; puis un filet de volaille à peu près coupé dans la forme de la caisse, mais plus petit; cette pièce est nécessaire pour masquer la lame du hâtelet et aussi pour soutenir plus intimement la gelée; alors on place le hâtelet de manière à ce que le filet de volaille pose juste sur une moitié du moule; on ferme ensuite ce moule et on bouche les issues avec du beurre ou de la pâte; on place les hâtelets sur la glace pilée pour emplir le moule avec de la gelée fondue, mais froide, en l'introduisant par une ouverture qui se trouve sur le côté. On laisse raffermir cette gelée jusqu'au moment de dresser; on les trempe alors complétement à l'eau chaude en les retirant aussitôt pour ouvrir le moule et piquer une truffe en dessous de l'écusson. On pique ensuite ces hâtelets sur les pièces auxquelles on les destine.

Le n° 27 représente encore un hâtelet froid; mais celui-ci est plus spécialement destiné aux entrées froides, il n'est pas décoré et il est moulé avec un appareil de pain de volaille, le moule doit être nappé à la gelée. Quand ce moule est retiré, on peut piquer en dessous une double crête ou une écrevisse; on peut aussi décorer ce hâtelet une fois démoulé avec des petites palmettes de truffes collées à la gelée mi-prise.

On sert aussi quelquefois des hâtelets composés avec des petits sujets en graisse, coulés et taillés. Les n^os^ 16, 17, 18, 19, 20 peuvent servir de modèle. Les hâtelets garnissant la pièce figurée par le dessin n° 128 représentent des coquillages imités en graisse ou en stéarine dans des moules pris sur nature. Ces hâtelets ne sont pas destinés à être mangés; ils doivent, par conséquent, être supprimés partout où il y aurait danger qu'un convive fût tenté de les prendre.

1303. — Bordures pour froid. — Les dessins n^os^ 158, 159, 160 et 161 représentent des entrées froides dressées dans des bordures de gelée de différents genres. La bordure n° 160 est simplement décorée avec de petits détails de truffes et langue à l'écarlate ; pour opérer on incruste[1] d'abord le moule à bordure sur la glace pilée, et quand elle est bien saisie par le froid on applique les décors, d'avance coupés à l'emporte-pièce, contre les parois ou le fond du moule à l'aide d'une aiguille à brider et en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise. Quand le décor est terminé on emplit la bordure avec de la gelée liquide mais froide, et on la laisse raffermir sur glace.

La bordure n° 159 est décorée avec des moitiés d'œufs durs, des queues d'écrevisses et des truffes, on procède au décor en plaçant d'abord le moule sur de la glace pilée, on décore le fond avec des détails de truffes sur lesquels on coule une petite couche de gelée; quand cette gelée est prise, on borde les parois du moule avec une couronne de queues d'écrevisses bien rouges, et on coule une autre couche de gelée; dès que celle-ci commence à prendre, on range les moitiés d'œufs dessus, d'avance décorés, avec des feuilles de cerfeuil et des œufs d'écrevisses, le tout bien nappé de gelée ; il faut observer de les ranger dans la bordure avec la pointe en bas et les placer bien d'aplomb ; cela fait, emplissez le moule peu à peu avec de la gelée liquide et froide. On peut, comme variété, coller, sur le jaune de l'œuf coupé, un rond de truffe bien noire, en les montant dans la bordure le côté décoré appuyé contre les parois. On peut aussi couper les œufs en quartiers et les alterner avec des groupes de légumes variés, on peut encore remplacer les œufs ordinaires par des œufs de vanneaux, mais ceux-ci doivent rester entiers.

La bordure n° 161 est sans décor et montée avec de la gelée bien claire dans un moule à cannelons inclinés.

1304. — Bordures de gelée aux légumes. — Pour les entrées froides de poisson ou de volaille à la mayonnaise ou en salade, on sert souvent des bordures de légumes nuancés, tels que carottes, choux de Bruxelles, haricots verts, petits pois et choux-fleurs. Les carottes se coupent rondes ou longues avec une petite cuiller à légumes; les haricots verts peuvent être coupés en losanges ou en dés; dans tous les cas ces légumes sont blanchis à fond et cuits selon leur exigence, en les conservant de belle couleur; on les fait refroidir ensuite séparément avec un peu de gelée mi-prise pour les lier; on peut alors les dresser en bouquets, dans la bordure, en alternant les nuances pour les faire ressortir ; il faut d'abord emplir les bordures au tiers de hauteur avec de la gelée lorsqu'elle est mi-prise, ranger les légumes par petits groupes bien distincts en laissant un espace vide pour la gelée entre chaque groupe et on finit

1. Incruster un moule sur glace signifie le placer dans un vase quelconque, bien d'aplomb, en l'entourant avec de la glace pilée jusqu'à la hauteur des bords à peu près.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE DIX-SEPTIÈME.

N° 109. — Hure de sanglier en galantine, page 271.



10.9

a. Bernard del. DÉPOSÉ. Lith. H^ri Muller J^ne Pa

d'emplir la bordure avec de la gelée. Quand on veut démouler les bordures on les trempe vivement à l'eau chaude, on les essuie et on les renverse sur plat.

1305. — Bordures de gelée a la Mayonnaise. — Placez un moule à bordure sur glace, chemisez-le, c'est-à-dire faites prendre tout autour et au fond, en le tournant en tous sens, une mince couche de gelée, et décorez les parois avec des détails de truffes, de cornichons ou de haricots verts; soutenez ce décor avec une autre couche de gelée, et enfin avec une couche de la mayonnaise à la gelée; quand celle-ci est bien prise, emplissez le vide avec une salade de légumes liés avec de la mayonnaise à la gelée; masquez l'appareil en dessus avec une couche de gelée et laissez-le raffermir sur glace.

1306. — Bordures de purée pour entrée froide. — Avec tous les appareils de pain, de volaille, de gibier à la gelée, on peut faire des bordures d'entrées ou de grosses pièces froides. On commence d'abord par préparer un appareil de pain de volaille ou de gibier dans les mêmes conditions décrites pour les entrées froides; quand il est fini on le verse dans un moule à bordure chemisé à la gelée et incrusté sur glace; il peut être décoré ou simplement masqué de grosses lames de truffes; quand le moule est plein, on le laisse raffermir sur glace.

1307. — Bordures en beurre. — On sert quelquefois comme variété des bordures en beurre naturel, en beurre Montpellier ou en beurre à la parisienne; il faut que ces beurres soient rendus mousseux par le travail afin qu'ils puissent bien prendre l'empreinte des moules, d'avance huilés; quand le moule est plein on l'incruste dans la glace et on le trempe à l'eau chaude pour le démouler vivement.

1308. — Bordures d'oeufs. — Les bordures d'œufs s'emploient à entourer les mayonnaises ou salades pour entrées froides et comme garniture de poisson froid; on peut rendre ces bordures très-élégantes. Faites durcir à l'eau bouillante des œufs frais, aussitôt cuits mettez-les dans de l'eau froide et laissez-les pendant une demi-heure; retirez-leur ensuite les coquilles, placez-les sur une serviette blanche et coupez-les par le milieu dans leur longueur; coupez le bout à chaque moitié et rangez-les debout sur une serviette pour les aligner de même hauteur; puis prenez les moitiés une à une pour tremper le bout coupé dans du beurre fondu mais froid, et dressez-les autour du cintre intérieur du plat, le jaune en dehors; quand la couronne est dressée, coulez au fond du plat une couche de gelée destinée à supporter la salade sans qu'elle touche le plat s'il est en argent; cela fait, décorez les moitiés d'œufs en bordant chacune avec un filet d'anchois ou une lame de truffes coupée ronde ou en rosace, que vous appliquez en les humectant d'avance avec de la gelée. L'ordre du décor est une affaire de goût, mais à condition qu'il soit correct.

GROSSES PIÈCES FROIDES.

Les grosses pièces froides sont plus spécialement destinées aux soupers de bal et aux buffets, c'est là, en effet, où elles sont à leur véritable place et que leurs mâles proportions ressortent avec plus d'avantages; on les emploie, néanmoins, dans les grands dîners où souvent elles vont sur table.

Les garnitures des pièces froides, étant indépendantes de celles-ci, sont tout à fait facultatives et peuvent, par conséquent, être changées ou modifiées; mais elles sont nécessaires autant pour relever la simplicité des pièces que comme motif de diversion. Cependant, dans les garnitures de grosses pièces froides, il n'y a vraiment d'obligation que la gelée : en croûtons, en bordure, ou simplement hachée.

Les hâtelets si propices à relever l'élégance d'une grosse pièce froide doivent être bien plus considérés comme ornement que comme garniture.

Les pièces froides que représentent nos dessins sont, pour la plupart, découpées; nous recommandons ce système chaque fois que rien ne s'y oppose; d'ailleurs les pièces froides, mieux que toutes autres, se prêtent à être découpées sans inconvénient, c'est bien plutôt une affaire de temps qu'une difficulté.

Quant aux socles, dont la présence donne tant de relief et d'élégance à un buffet ou grand dîner, on peut, néanmoins, les supprimer; car, même dans les plus grands, on est souvent forcé de servir simplement, soit à cause des inconvénients de la saison, soit par défaut de temps et de moyens d'exécution; en ce cas, il faut sacrifier la forme au fond. Mais on remarquera, sans doute, que les pièces dont nous produisons les dessins sont en partie dressées sur plat et ceux-ci simplement placés sur socle; or en supprimant les socles on simplifie le travail sans rien changer à la physionomie des pièces.

1309. — PIÈCE DE BOEUF A LA GELÉE.

Désossez une culotte de bœuf, parez-la carrément et lardez-la en dessous avec de gros filets de jambon cru et de lard; ficelez-la en la roulant régulièrement et marquez-la dans une braisière foncée avec des débris de lard et légumes émincés, pour la faire braiser d'après la méthode prescrite aux relevés chauds. Quand la culotte est bien cuite, retirez la braisière du feu et laissez-la refroidir à moitié dans son fonds; égouttez-la ensuite pour la débrider et la parer correctement des graisses supérieures; alors placez-la sur le centre d'une serviette humide étendue sur un plafond, et couvrez complétement la partie dont vous avez retiré la graisse avec des bardes de tétine de veau, cuites et encore chaudes, que vous placez les unes à côté des autres en les serrant; serrez-les ensuite avec la serviette, dont vous ficelez fortement les deux bouts et laissez refroidir la culotte dans ces conditions; le lendemain, déballez-la, parez-en les deux bouts et le dessus en unissant la tétine qui doit naturellement adhérer à la pièce; alors découpez-la en entaille s'arrêtant à quelques centimètres des bouts et pénétrant jusqu'à moitié de son épaisseur; coupez en tranches minces la partie enlevée, que vous remettez aussitôt sur place afin de donner à la pièce sa forme première.

1310. — ROSBIF GLACÉ.

Un bel aloyau, cuit à point, simplement glacé et entouré de gelée, est une grosse pièce bien simple mais très-appréciable.

On cuit l'aloyau sans le désosser entièrement, mais en le parant aussi bien que possible des os superflus, afin qu'une fois cuit on ne soit pas dans l'obligation de le parer de nouveau; on le cuit à la broche ou au four avec tous les soins voulus pour lui conserver une belle couleur, et quand il est sorti du feu on le laisse complétement refroidir; on dégage ensuite carrément le gros filet de dessus la charpente pour le retirer tout entier, le découper en tranches minces et le remettre sur place; on glace légèrement l'aloyau dans son entier, excepté sur les parties découpées; on le dresse sur un grand plat, on entoure les flancs avec de la gelée en abondance ainsi qu'avec de gros croûtons et on dresse à chaque bout un gros bouquet de racines de raifort grattées en rubans; on sert néanmoins deux saucières de sauce raifort à la crème.

1311. — NOIX DE BOEUF A L'ÉCARLATE.

La méthode pour saler les pièces de bœuf se trouve décrite au chapitre des conserves alimentaires. En sortant la noix de la saumure, faites-la dessaler quelques heures, puis bridez-la en lui donnant une belle forme; enveloppez-la dans un linge, mettez-la dans une grande marmite en la couvrant avec de l'eau froide en abondance et faites-la partir en ébullition; au premier bouillon, retirez la marmite sur l'angle du fourneau et tenez-la ainsi pendant 4 heures, toujours au même degré, mais sans que l'ébullition soit visible; quand la pièce est cuite, retirez-la du feu et laissez-la refroidir à moitié dans sa cuisson; égouttez-la ensuite sur un plafond, déballez-la pour la parer et faites-la refroidir dans une grande terrine dont elle doit prendre la forme en refroidissant; le lendemain, sortez-la de la terrine, parez à vif les parties maigres et enlevez une entaille sur le milieu que vous découpez en tranches minces et remettez sur place; glacez la noix dans son entier, moins les parties découpées; puis nappez-la au pinceau avec de la gelée légèrement rougie et dressez-la sur plat; entourez-la avec de la gelée hachée et de beaux croûtons, ainsi que de quelques bouquets de feuilles de persil vert.

1312. — FILETS DE BOEUF A LA GELÉE. (Dessin nº 103.)

Parez un beau filet de bœuf, lardez-le en dessous et à l'intérieur avec de gros filets de truffes et jambon; piquez-le ensuite sur le dessus avec de petits lardons de lard d'après la méthode ordinaire; mettez-le dans une terrine avec carottes et oignons émincés, feuilles de persil, laurier, poivre en grains, sel, un verre de Madère et un demi-verre d'huile; couvrez-le avec un papier huilé et tenez-le au frais pendant quelques heures; égouttez-le ensuite, enveloppez-le dans du papier beurré que vous ficelez; couchez-le sur broche à l'anglaise et faites-le cuire à la broche en l'arrosan avec du beurre et une partie du fonds de sa marinade; aussitôt cuit, débrochez-le, faites-le refroidir entre deux appuis, afin qu'il se maintienne droit; quand il est bien froid, parez les contours, arrondissez les bouts, coupez-le transversalement en tranches jusqu'aux trois quarts de son épaisseur, puis, en passant le couteau dessus, détachez les tranches de la semelle et laissez-les sur place en les serrant pour donner au filet sa forme première; glacez-le alors légèrement dans son entier et dressez-le sur un pain-vert formant gradin, de 8 centim. de hauteur; entourez le filet avec un épais cordon de gelée hachée; dressez debout, sur le premier gradin, une couronne de beaux croûtons de gelée et sur le fond du plat une couronne de gros croûtons carrés; puis piquez sur le gros bout un ou plusieurs hâtelets garnis, servez à part 2 saucières : une de ravigote et l'autre de raifort à la crème. Si on sert le filet sans le découper, on peut piquer 5 hâtelets transparents, disposés en éventails.

1313. — FILET DE BOEUF A LA CHOISY.

Parez un beau filet de bœuf, lardez-le intérieurement de gros lardons de jambon cuit, truffes et lard; enveloppez-le avec des bardes de lard, ficelez-le et marquez-le dans une braisière longue mais étroite, foncée avec des légumes émincés; mouillez-le à moitié avec un fonds de braise et un verre de Madère; placez la braisière en plein fourneau et laissez réduire le fonds d'un tiers; alors retirez la braisière sur feu modéré, mettez quelques charbons ardents sur le couvercle et finissez de cuire le filet tout doucement en l'arrosant avec son fonds; quand il est cuit, égouttez-le, faites-le refroidir droit, déballez-le ensuite, parez-le proprement et découpez-le en entaille partant à 2 centim. des deux bouts et arrivant aux trois quarts de l'épaisseur du filet; remettez-le en forme, glacez-le au pinceau, puis nappez-le légèrement à la gelée et dressez-le sur plat; fixez aux deux bouts du filet 2 coupes en graisse, à trois quarts de rondeur, dans le genre de celles représentées au dessin nº 126. Emplissez-les avec de la gelée hachée, et dressez autour une garniture à la jardinière, composée de bouquets de légumes de nuances diverses, et nappée à la gelée. Piquez un hâtelet au-dessus de chaque coupe et bordez le plat avec une belle couronne de croûtons de gelée.

1314. — FILET DE BOEUF A LA BOHÉMIENNE.

Parez un beau filet de bœuf, faites-le macérer 24 heures dans une marinade cuite, égouttez-le ensuite pour le faire rôtir au four, d'après la méthode décrite aux relevés chauds; quand il est cuit, laissez-le refroidir bien droit, parez-le ensuite, enlevez une forte entaille sur le milieu, découpez cette partie en tranches minces, reformez-la, remettez-la sur place et masquez-la avec une sauce chaufroix brune, que vous laissez refroidir; nappez ensuite cette sauce à la gelée, ainsi que les deux bouts du filet, et dressez celui-ci sur un pain-vert; piquez sur chaque bout deux hâtelets garnis et entourez-le des deux côtés avec une garniture de petits fonds d'artichauts garnis avec une macédoine de légumes à la ravigote et sur les bouts avec des croûtons de gelée.

1315. — FILET DE BOEUF A LA PARISIENNE.

Parez et piquez un beau filet de bœuf, entourez-le de papier beurré et faites-le rôtir, laissez-le refroidir, puis coupez droits les deux bouts et parez-le dans son entier, en retirant la semelle; découpez-le alors en tranches minces, passant de part en part; maintenant incrustez sur glace une caisse en fer-blanc, de la forme du filet, mais plus grande et plus large et décorez-la au fond et autour, avec des grosses escalopes de truffes et langue à l'écarlate, que vous trempez à mesure dans de la gelée mi-prise; cela fait, chemisez entièrement le moule, afin de consolider le décor, avec une couche de gelée d'un centim. d'épaisseur, et aussitôt que cette gelée est raffermie, rangez le filet de bœuf dans la caisse chemisée en plaçant le dessus du filet au fond, alors coulez autour du filet de la gelée liquide, mais froide, jusqu'à moitié de la hauteur; quand elle est à peu près prise, dressez sur les deux bouts, et autour du filet, des petits bouquets de légumes de différentes nuances; couvrez-les aussi avec de la gelée arrivant à 3 centim. au-dessus du filet et laissez la caisse sur glace pendant 2 heures; au moment de dresser, trempez vivement la caisse dans de l'eau chaude, essuyez-la et renversez-la sur un plat; dressez à chaque bout du filet un beau bouquet de truffes entières; entourez le plat avec de gros croûtons de gelée et servez à part une sauce mayonnaise à la ravigote.

1316. — FILET DE BOEUF A LA PRINTANIÈRE.

Parez 2 moyens filets de bœuf, pour les piquer extérieurement avec du lard fin; marinez-les et faites-les braiser ensuite au Madère; quand ils sont cuits, laissez-les refroidir. Maintenant, préparez un appui en pain de 10 à 12 centim. de haut, coupé en plan incliné des deux bouts et plat sur le milieu dans le genre de celui représenté au dessin nº 34; masquez-le avec une épaisse couche de beurre Montpellier, contre lequel vous montez des deux côtés une garniture de légumes nuancés, tels que carottes en petites boules, choux-fleurs, petites têtes de champignons et choux de Bruxelles; ces légumes doivent être, d'avance, trempés dans de la gelée mi-prise, on les dresse les uns sur les autres, de manière à former un dessin correct; dressez de chaque bout une pyramide de pointes d'asperges, coupées un peu longues, et nappez les légumes au pinceau avec de la gelée, puis parez et découpez les filets en tranches régulières et dressez-les sur l'appui, dans le genre de ceux représentés au dessin nº 34; fixez sur le centre un petit sujet en tétine aux navets, que vous flanquez de deux hâtelets garnis; croûtonnez le plat et servez à part 2 saucières de mayonnaise à la ravigote.

1317. — FILETS DE POULETS A LA BELLE-VUE. (Dessin nº 120.)

Parez et faites pocher au beurre, d'après la méthode prescrite au chapitre des entrées chaudes, 24 gros filets de poulets; aussitôt cuits, rangez-les sur un plafond et faites-les refroidir; parez-les ensuite correctement et masquez-les tous dans le même sens avec une sauce chaufroix blonde; quand la sauce est froide, décorez-les sur la partie la plus large, chacun avec un beau rond de truffe que vous trempez à mesure dans de la gelée mi-prise.

Maintenant, faites prendre dans un grand plafond à rebords une couche de gelée de 3 millim. d'épaisseur; quand elle est prise, rangez les filets dessus, à distance, mais en renversant le côté décoré en dessous; cela fait, coulez aussi sur les filets de la gelée liquide, mais froide, jusqu'à ce que les intervalles soient pleins et que les filets eux-mêmes en soient recouverts d'une légère couche; alors, laissez prendre la gelée et tenez le plafond sur glace jusqu'à ce que la gelée soit bien raffermie.

Ensuite, renversez sur un pain-vert disposé sur plat, un pain de volaille froid et chemisé à la gelée, mais sans être décoré et moulé dans un moule à cylindre de forme ovale; alors, avec un emporte-pièce trempé dans l'eau chaude ou la pointe d'un petit couteau, cernez le tour des filets de volaille à une petite distance des chairs en découpant régulièrement la gelée jusqu'à la profondeur du plafond; puis, avec une petite palette, enlevez chaque filet avec la gelée qui lui adhère et dressez-les en couronne régulière autour du pain de volaille, puis fixez dans le creux du cylindre du moule un sujet en graisse, imitant un sanglier ou tout autre sujet posé sur un soutien et solidement fixé au pain-vert.

1318. — FILETS DE FAISANS A LA RUSSE. (Dessin n° 122.)

Cette pièce est montée sur un pain-vert, posé sur plat, ayant sur son centre un montant en forme de pyramide et masqué d'une épaisse couche de beurre manié ou de graisse; ce montant peut être en pain. Le plat est dressé sur un socle.

Les filets de faisan sont d'abord parés selon la règle, assaisonnés et bigarrés aux truffes, cuits et refroidis sous presse très-légère, afin de les obtenir droits. Quand ils sont froids on les pare de nouveau pour les glacer, les napper à la gelée et les dresser debout contre la pyramide; les vides qu'ils laissent entre eux sont emplis avec de la gelée hachée poussée au cornet. Au-dessus des filets sont disposées, sur trois rangs, des petites caisses garnies de truffes, aussi glacées et nappées à la gelée.

Sur la partie supérieure de la pyramide est fixé un sujet modelé en graisse et représentant un héron dans son nid, imité aussi en graisse; la base du nid est entourée avec un épais cordon en gelée hachée ou bien en mousse imitée de teinte verte. Six hâtelets garnis de truffes sont piqués contre la pyramide, mais sur les côtés. La base du pain-vert est aussi entourée avec de petites caisses garnies de truffes. On peut remplacer les filets de faisans par des filets de pintades, de gélinottes ou de volaille.

1319. — LANGUES DE BOEUF A L'ÉCARLATE. (Dessin n° 131.)

Faites dessaler 3 langues pendant quelques heures, placez-les ensuite dans une casserole avec de l'eau froide et quelques légumes, faites-les partir en plein fourneau et, au premier bouillon, retirez-les sur l'angle du fourneau pour les cuire tout doucement; quand elles sont cuites, égouttez-les, retirez-leur les peaux et faites-les refroidir sous presse dans un plafond, en appuyant les bouts contre les parois, mais ceux-ci recourbés en sens contraire; quand elles sont froides, parez-les et coupez-les en entailles sur les parties les plus épaisses; découpez-les ensuite en tranches minces, remettez-les sur place en les reformant et nappez les langues avec de la gelée rougie.

Maintenant taillez ou modelez en graisse une pyramide triangulaire, dont vous coupez les angles pour les creuser légèrement, entourez-les ensuite avec une corde imitée en beurre; dans chaque creux, dressez une des langues debout en la soutenant avec un cordon de gelée; au-dessus de la pyramide, placez trois têtes de taureaux coulées à part, les cornes et les oreilles sont modelées séparément et appliquées dans l'ordre que représente le dessin; entre les têtes fixez une petite gerbe de blé, aussi imitée en graisse et modelée, dont vous ornez la base avec quelques jolies fleurs en graisse, garnissez les intervalles avec de la gelée poussée au cornet; bordez la base avec de beaux croûtons et servez à part 2 saucières de sauce cumberland.

1320. — LONGE DE VEAU GLACÉE A LA GELÉE.

Faites rôtir à la broche une belle longe de veau avec les soins et d'après la méthode prescrite au chapitre des relevés; quand elle est cuite, laissez-la refroidir, puis enlevez carrément le gros filet sur toute la longueur pour le découper en tranches minces et les remettre sur place en le reformant, glacez la longe tout autour de la partie découpée et dressez-la sur plat; placez un beau bouquet de cresson à chaque bout. Garnissez le bas de la longe avec de la gelée hachée et entourez-la avec de beaux croûtons de gelée.

1321. — NOIX DE VEAU A LA GELÉE.

Choisissez une belle noix de veau avec toute sa tétine; cloutez-la sans la parer avec de gros filets de jambon, lard

SOMMAIRE DE LA PLANCHE VINGT-SIXIÈME.

N° 120. — Filets de poulets à la Belle-Vue, page 257.



120.

et truffes; ouvrez la tétine et applatissez-la avec quelques coups de couperets et masquez-en la partie découverte; salez-la légèrement, couvrez-la avec des bardes de lard, ficelez-la, faites-la poêler, d'après la méthode prescrite au chapitre des relevés; quand elle est cuite, égouttez-la, débridez-la pour l'envelopper aussitôt dans un linge humide en lui donnant une forme ovale; placez-la alors dans une terrine et faites-la refroidir sous presse légère, déballez-la ensuite pour la parer et la couper en entailles sur la partie centrale; découpez la pièce enlevée en tranches minces, reformez-la et remettez-la sur place; glacez la noix, dressez-la sur un pain-vert ou directement sur plat et entourez-la avec de la gelée hachée, et une chaîne de beaux croûtons.

1322. — NOIX DE VEAU PIQUÉE A LA GELÉE.

Choisissez une belle noix de veau, parez-la bien en lui laissant le plus épais de la tétine, piquez-la avec du lard fin sur toute la surface supérieure découverte, bridez-la en lui donnant une forme allongée, salez-la, et marquez-la de légumes émincés; mouillez-la avec une cuillerée à pot de bouillon que vous faites tomber à glace, puis mouillez-la de nouveau à moitié de hauteur avec un fonds à poêler que vous faites partir vivement pour le retirer sur feu modéré, et finir de cuire tout doucement en l'arrosant souvent avec son fonds; quand elle est cuite, retirez-la du feu, et laissez-la refroidir à moitié; égouttez-la ensuite sur un plafond, et quand elle est bien refroidie, divisez-la en deux sur sa longueur; découpez les deux parties en tranches minces, et reformez la noix sur plat, glacez-la légèrement, et nappez-la de gelée; entourez-la ensuite avec une garniture de fonds d'artichauts à la macédoine, et servez à part une sauce mayonnaise à la ravigote.

1323. — NOIX DE VEAU A LA CHARTREUSE.

Parez et cloutez une belle noix de veau avec jambon et lard, salez-la légèrement, bridez-la bien ronde, et masquez-la avec des bardes de lard; ficelez-la, et marquez-la dans une casserole ronde foncée avec lard, jambon et légumes émincés, et quelques champignons; mouillez-la aux trois quarts de la hauteur avec du fonds à poêler; faites-la partir vivement, et finissez de la cuire à feu modéré; égouttez-la sur un plafond pour la débrider, et la placer dans une terrine vernie juste de la dimension dont vous lui faites prendre la forme en lui mettant un poids dessus; dans l'intervalle, passez et dégraissez le fonds avec soin, mêlez-lui ensuite une grande cuillerée à pot de gelée d'aspic, et versez-le sur la noix qui doit complétement refroidir dans ce fonds; démoulez ensuite la noix en lui laissant adhérer ce fonds pris en gelée, et découpez-la en tranches minces, mais en laissant ces tranches sur place; enlevez ensuite le tout avec un couvercle de casserole, et glissez-la sur un plat rond; entourez-la avec une garniture de petites chartreuses à la gelée, et servez aussi 2 saucières de sauce tartare.

1324. — CUISSOT DE VEAU A LA GELÉE. (Dessin n° 105.)

Choisissez un cuissot de veau bien blanc, retirez-lui l'os saillant de la noix et du quasi, sciez droit le manche, emballez-le ensuite dans du papier beurré; couchez-le sur broche et faites-le rôtir à feu modéré; quand il est cuit et de belle couleur, salez-le, et débrochez-le sur un plafond pour le laisser refroidir. Coupez alors le jarret, à la hauteur de la première jointure, bien droit, et, en sciant l'os, parez le manche, papillotez-le, glacez-le, et dressez-le sur le bout d'un plat; maintenant enlevez les parties les plus tendres du cuissot, découpez-les en tranches uniformes, nappez-les à la gelée, et dressez-les en couronne, en laissant un vide au milieu que vous emplissez avec une macédoine de légumes mêlés et assaisonnés en salade; entourez la couronne avec de la gelée hachée, et bordez le plat avec une chaîne de beaux croûtons. On peut dresser ce cuissot entier, bien glacé et simplement entouré avec de la gelée ou des légumes en salade.

1325. — JAMBON A LA GELÉE. (Dessin n° 104.)

Choisissez un gros jambon de bonne qualité, parez-le, faites-le dessaler, et cuisez-le d'après la méthode prescrite au chapitre des relevés; faites-le refroidir à moitié dans sa cuisson pour le déballer; retirez alors l'os du quasi que vous aurez brisé d'avance avec la pointe d'un gros couteau; rafraîchissez le linge qui l'enveloppait pendant sa cuisson, et emballez-le de nouveau dedans pour le faire refroidir sous presse légère; déballez-le ensuite, parez-le autour et en dessous, découpez la couenne en festons à la hauteur de la première jointure, et enlevez le restant, unissez la surface découverte que vous façonnez en gros cannelons; cela fait, coupez le jambon en entaille sur la partie centrale, découpez en tranches minces la partie enlevée, et remettez-la sur place; parez droit le manche, et glacez toutes les parties non découpées du jambon; dressez-le ensuite sur plat, papillotez-le, entourez-le à sa base avec de la gelée et une chaîne de beaux croûtons de gelée.

1326. — JAMBON HISTORIÉ. (Dessin n° 102.)

Faites dessaler un beau jambon, puis parez-le à vif, et désossez-le en ne laissant que le manche; roulez-le ensuite dans un linge d'après la méthode prescrite au chapitre des relevés; quand il est cuit, déballez-le, enlevez l'os du

manche, et retirez vivement la couenne, rafraîchissez le linge, et emballez-le de nouveau en le roulant comme une galantine, puis laissez-le refroidir.

Maintenant placez sur le centre d'un plat long un fond ou appui en pain, long et plat, et masquez-le avec du beurre; alors déballez le jambon, sur lequel vous coupez une forte entaille sur le dessous, dont vous parez carrément les deux bouts pour la découper en tranches régulières que vous reformez et placez sur le centre de l'appui en le soutenant des deux bouts avec du beurre, sur lequel vous modelez la tête et le derrière d'un cochon de lait dans la position que représente le dessin. Le jambon doit former le dos; cela fait, essuyez-bien les bords du plat, ainsi que le fond, que vous masquez avec de la gelée hachée, et entourez avec de beaux croûtons; servez une sauce cumberland à part ou une sauce tartare.

1327. — PETITS JAMBONS DE TONKIN A LA TARTARE.

Frottez avec du sel fin et faites macérer dans la saumure pendant 7 à 8 jours 2 petits jambons de Tonkin; au bout de ce temps, égouttez-les, faites-les dégorger dans l'eau pendant 2 heures, puis désossez-les en ne laissant que l'os du manche, mais sans les ouvrir entièrement; enveloppez-les séparément dans un linge, et faites-les cuire dans un fonds de mirepoix; déballez-les ensuite, rafraîchissez le linge, et emballez-les de nouveau en leur donnant une jolie forme; faites-les refroidir dans un lieu frais, puis déballez-les pour les parer. On peut ne pas retirer la couenne, qui d'ordinaire est très-tendre; découpez-les en entaille, glacez les parties non découpées, parez les manches, papillotez-les.

Maintenant, placez sur un plat long un petit appui en plan incliné des deux côtés, mais sans décor; glacez les jambons, et dressez-en un de chaque côté avec le manche en haut; dressez contre l'appui un beau buisson d'escalopes de volaille masqué avec une sauce chaufroix à la tartare; emplissez les intervalles avec de la gelée hachée, et croûtonnez richement le plat.

1328. — ZAMPINO DE MODÈNE A LA GELEE.

Cuisez un zampino comme il est dit aux relevés; laissez-le refroidir sous presse légère, mais en ayant soin de recourber légèrement la partie la plus mince du zampino; quand il est refroidi, découpez-le en tranches minces, et dressez-le en le reformant sur un appui en beurre disposé selon la forme du zampino; modelez sur la partie extrême du pied une tête en beurre imitant celle d'un sanglier, ou tout autre animal; cela fait, masquez l'appui avec de la gelée hachée, et entourez-le avec une couronne de petites côtelettes de veau à la Belle-Vue; croûtonnez le plat, et servez 2 saucières de beurre à la tartare.

1329. — BALLOTINES DE DINDE A LA GELEE.

Désossez 4 grosses cuisses de dinde en leur laissant l'os du pilon et les peaux aussi larges que possible, enlevez toutes les parties nerveuses des chairs, assaisonnez l'intérieur, et emplissez-les avec une farce à galantine de volaille aux truffes; rassemblez les peaux, et cousez-les en leur donnant la forme d'un petit gigot; enveloppez-les alors avec du lard mince, ficelez-les, et faites-les poêler d'après la règle; quand elles sont cuites, emballez-les dans un petit linge pour leur faire prendre une forme régulière, et laissez-les refroidir sous presse légère; déballez-les ensuite pour les découper en entailles sur le milieu, puis masquez les chairs du manche de chaque ballotine, jusqu'à l'entaille, avec une sauce chaufroix brune, afin de leur donner l'apparence d'un petit jambon; papillotez le manche, et dressez-les debout, sur un pain-vert, appuyé sur une petite pyramide en pain frit, en les soutenant en dessous avec de la gelée hachée et poussée au cornet; au sommet de la pyramide, piquez 4 hâtelets garnis; garnissez les intervalles avec des légumes de nuances diverses, en les montant contre la pyramide; après les avoir humectés avec de la gelée mi-prise, entourez la base avec une couronne de petits aspics à la reine montés dans de tout petits moules à dariole.

1330. — BALLOTINES D'AGNEAU EN BELLE-VUE.

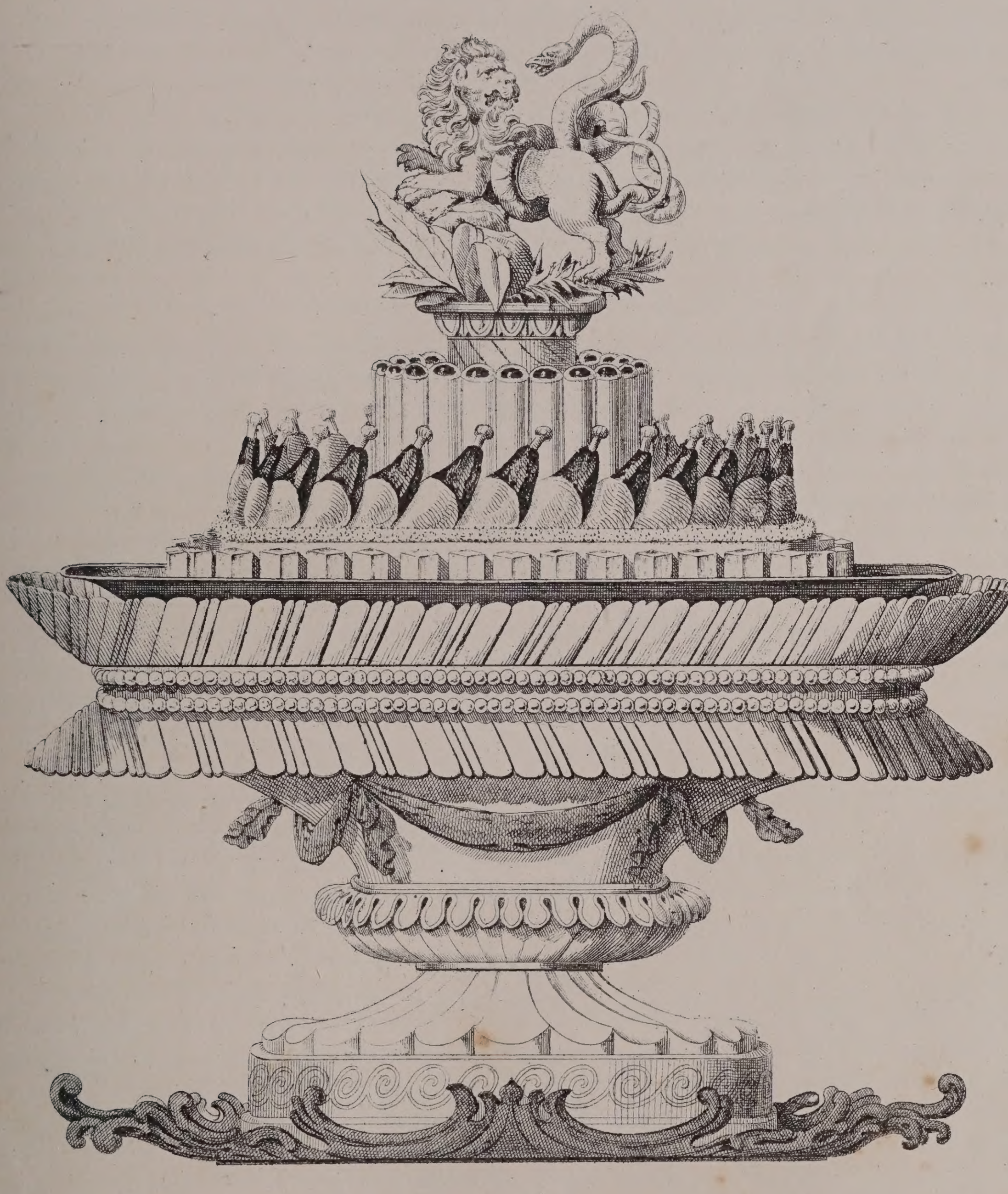
Désossez 4 épaules d'agneaux en leur laissant le manche; enlevez les parties nerveuses des chairs; assaisonnez-les intérieurement; emplissez-les avec une farce à galantine aux truffes, et cousez-les en leur donnant la forme d'un petit gigot; enveloppez-les alors avec des bardes minces de lard, et faites-les braiser; quand elles sont froides, débridez et parez-les en dégageant les chairs du manche; découpez-les en entaille sur le milieu, puis glacez-les; papillotez les manches et dressez-les debout contre un appui en forme de pyramide disposé d'avance sur plat, et sur le haut duquel vous placez une petite coupe en légumes garnie de petites truffes et de gelée; appliquez contre l'appui et dans les intervalles de la gelée hachée passée à la poche; entourez les ballotines sur le fond du plat avec une belle couronne d'escalopes de langue à l'écarlate bien rouge, taillées en forme de filets de volaille et décorées à la Belle-Vue avec des truffes; croûtonnez le plat et servez.

1331. — BALLOTINES DE LIÈVRE A LA BUFFON. (Dessin n° 119.)

Désossez 6 cuisses de lièvres en leur laissant l'os de la jambe; parez-les, assaisonnez-les et emplissez-les avec un

SOMMAIRE DE LA PLANCHE VINGT-QUATRIÈME.

N° 118. — Jambonneaux de poulets, page 257.



118.

salpicon de truffes et jambon cru lié avec un peu de farce à galantine; masquez-les alors avec des bardes de lard et enveloppez-les chacune dans un petit linge en leur donnant la forme de petits gigots; serrez-les étroitement, rangez-les dans une casserole foncée avec lard et légumes émincés. Mouillez-les à couvert avec un bon fonds de braise et une demi-bouteille de Madère, et faites-les cuire doucement; égouttez-les ensuite pour les déballer et les resserrer aussitôt dans ces mêmes linges avec lesquels vous les faites refroidir sous presse; quand les ballottines sont refroidies, parez-les de jolies formes, et après avoir dégagé les chairs du manche, masquez-les d'une couche de sauce chaufroix brune; laissez refroidir la sauce et décorez-les en dessus avec une belle rosace de langue à l'écarlate découpée et bien rouge; cela fait, nappez entièrement les ballottines avec une couche de gelée mi-prise; préparez un pain-vert sur le centre duquel vous placez une petite pyramide, dans le genre que représente le dessin n° 284, mais de forme hexagone; disposez-le sur plat rond, et dressez tout autour les ballottines.

Coupez 6 grosses lames de tetine de veau cuite d'un centim. d'épaisseur, bien régulières et de forme demi-circulaire; festonnez-les en dehors et dressez-en une debout; entre chaque ballottine, au-dessus de chaque croûton de tetine, piquez un hâtelet garni en l'inclinant légèrement au dehors, et fixez sur le centre un petit objet en forme de lyre; entourez les ballottines sur le pain-vert avec une couronne de petits croûtons à la gelée de forme oblongue, et croûtonnez le plat avec de gros croûtons dressés contre le pain.

1332. — JAMBONNEAUX DE POULETS (Dessin n° 118.)

Désossez 24 cuisses de poulets en laissant l'os du pilon et les peaux très-larges; retirez les parties nerveuses de l'intérieur; assaisonnez-les et emplissez-les avec un salpicon de truffes et de langue à l'écarlate lié avec un peu de farce à galantine; cousez les peaux pour les arrondir et marquez-les dans un sautoir profond foncé avec jambon et légumes émincés; mouillez-les juste à couvert avec un fonds à poêler; couvrez-les avec une barde de lard et faites-les cuire doucement; quand elles sont cuites, tenez-les un moment hors du feu, puis égouttez-les et faites-les refroidir sous presse légère; débridez-les ensuite pour les parer de belle forme, et masquez-les avec une sauce chaufroix blonde; aussitôt que cette sauce est refroidie, reprenez-les une à une et masquez la partie la plus rapprochée du manche avec une sauce chaufroix très-brune, afin d'imiter la couenne des jambons; laissez refroidir de nouveau la sauce, puis nappez les jambonneaux; papillotez les manches et dressez-les en couronne sur un pain-vert disposé sur plat, et autour d'une salade de légumes à la russe, moulé dans un moule ovale à cylindre cannelé, d'avance chemisé et décoré aux truffes; soutenez les jambonneaux avec un cordon de gelée hachée poussée au cornet, et entourez la base du pain-vert avec de beaux croûtons de gelée, et fixez dans le cylindre du moule un sujet en graisse.

1333. — PATÉ FROID DE VEAU.

Proportions: 2 kilog. de farce composée avec filet de porc, lard et veau; 750 gr. de noix de veau et autant de filet de porc; 600 gr. de truffes crues; 500 gr. de lard blanchi, sel et épices composées [1].

Apprêts: Hachez très-fin et séparément les viandes pour farce; pilez-les ensuite pour les mêler, assaisonnez-la de haut goût; coupez la noix de veau et le filet de porc en gros carrés, cloutez-les avec du lard et rangez-les dans une terrine pour les assaisonner, retournez-les bien, puis faites-les vivement roidir avec du lard fondu; en dernier lieu, additionnez-leur un verre de Madère et versez-les de nouveau dans la terrine pour les laisser refroidir.

Beurrez un grand moule ovale à pâté froid, mettez-le sur un plafond couvert de papier et foncez-le avec les trois quarts de la pâte; appuyez-la bien contre les parois et le fond du moule en lui donnant une égale épaisseur; cela fait, masquez l'intérieur avec des bardes minces de lard que vous couvrez alors avec une couche de la farce préparée en lui donnant un centim. d'épaisseur. Coupez le restant du lard, des truffes et du jambon en gros dés, mêlez-les avec les carrés de veau et étalez-en une couche au fond du pâté; masquez cette couche avec une partie de la farce restante et continuez ainsi, couche par couche jusqu'à ce que le pâté soit plein; terminez-le en dôme, un peu plus haut que les bords du moule; couvrez-le aussi avec des bardes de lard, mouillez les parties saillantes de la pâte et couvrez le pâté avec une abaisse formée avec le restant de la pâte, soudez-la bien avec les bords saillants du pâté, amenez-la à l'épaisseur voulue en la serrant entre les mains, puis coupez la pâte droite à 3 centim. au-dessus des bords du moule; pincez la crête et les parois intérieures; pratiquez une petite ouverture circulaire sur le centre du dôme et décorez celui-ci avec une double rosace formée de losanges en pâte coupée au couteau et imitant des feuilles; roulez une carte ou

1. On compose les épices avec 25 gr. de thym, 25 gr. de basilic, 20 gr. de clous de girofle, 20 gr. de poivre blanc, 10 gr. de piment d'Espagne, 10 gr. de macis, 25 gr. de muscade, 10 gr. de coriandre, 10 gr. de cannelle et 30 gr. de champignons secs. Faites sécher tous ces ingrédients pour les piler ensemble et les passer au tamis de soie. On enferme ces épices dans de petites bouteilles.

une bande de fort papier que vous placez dans l'ouverture supérieure afin qu'elle ne se ferme pas, entourez cette carte avec une petite crête de pâte formant cheminée et dorez entièrement la surface du pâté, soutenez la frise excédant les bords du couvercle avec une bande de papier beurré en l'appuyant en partie sur la pâte et sur le moule et collée avec de la dorure, poussez le pâté au four bien atteint, mais légèrement tombé ; aussitôt que le dessus est saisi, couvrez-le avec du papier mouillé et laissez-le cuire doucement pendant 3 à 4 heures à four fermé ; vers la fin de la cuisson, sondez l'intérieur du pâté avec une aiguille à brider, et si les chairs ne résistent pas, retirez-le au bout de quelques minutes ; égouttez la graisse du plafond et emplissez le pâté avec de la gelée d'aspic mêlée avec du Madère et glace fondue en l'infiltrant par la cheminée du dôme que vous bouchez aussitôt avec un morceau de pâte crue ; quand le pâté est à peu près froid, retirez-le moule et laissez-le ainsi jusqu'au lendemain ; avant de le servir, raclez les parties brunes du dessous, enlevez le couvercle en le coupant au bas de la frise ; retirez le lard, découpez la garniture intérieure en moyennes tranches que vous dressez symétriquement en les entourant avec de la gelée hachée ; dressez-le alors sur plat couvert d'une serviette, en l'entourant de beaux croûtons de gelée.

1334. — PATE DE FOIE-GRAS A L'ALSACIENNE.

Proportions : 2 kilogr. de pâte à dresser à l'alsacienne ; 750 gr. de filets maigres de porc, un kilog. de lard frais, 3 beaux foies-gras, un kilog. de truffes crues, 4 cuillers à bouche de fines herbes, 200 gr. de maigre de jambon cuit, sel et épices composées.

Apprêts : Détrempez la pâte 12 heures avant de monter le pâté ; enveloppez-la dans un linge et tenez-la au frais ; le lendemain, épluchez toutes les truffes, dont vous prenez 200 gr. des plus petites pour la farce ; coupez les filets mignons et le lard ; hachez et pilez-les séparément ainsi que les truffes, puis mêlez le tout dans le mortier, pilez encore quelques minutes la farce et passez-la au tamis ; cela fait, mêlez-lui le jambon cuit et haché et tenez-le au frais ; maintenant, parez les foies, séparez les deux moitiés et cloutez-les intérieurement avec des truffes, mettez-les sur un plat et assaisonnez-les.

Alors montez les trois quarts de la pâte, abaissez-la ronde en lui donnant l'épaisseur de 2 centim. et demi, étalez-la sur un plafond et marquez un rond sur le milieu avec le bout des doigts et relevez peu à peu les bords en la serrant à mesure tout autour entre les mains, afin de lui donner peu à peu la forme d'une caisse ronde. Quand cette abaisse est à moitié montée, couvrez la pâte avec un linge et laissez-la reposer un quart d'heure, puis montez-la de nouveau en diminuant l'épaisseur des parois, pour les élever à la hauteur de 22 à 25 centim., mais en maintenant le haut de la caisse un peu plus étroit que le bas, puis enfermez-la dans un moule en fer-blanc, mais sans fond et à charnières, à l'aide duquel vous lui donnez une forme régulière et la maintenez droite pendant que vous la garnissez ; appuyez la pâte contre les parois en l'égalisant et l'élevant de 2 centim. au-dessus du moule ; alors masquez les paroi et le fond de la caisse à pâté avec une épaisse couche de farce ; sur cette couche, rangez 3 demi-foies-gras que vous entourez avec la moitié des truffes coupées en quartiers et assaisonnées, couvrez avec une couche de farce et rangez le restant des foies et des truffes dessus ; le pâté doit alors se trouver plein et l'appareil couvert avec une couche de farce montée en dôme dépassant les bords de la frise ; couvrez ce dôme d'abord avec du lard coupé mince, puis, avec le restant de la pâte abaissée mince en l'appuyant contre les parois humectées de la crête afin de les souder ensemble, mais en ayant soin de diminuer l'épaisseur de la pâte en la serrant avec les mains ; parez droit le bord de la crête pour le pincer, faites une ouverture au point central du dôme, dans laquelle vous placez une carte roulée ; puis, avec des losanges en pâte ou des feuilles coupées au coupe-pâte et rayées ensuite au couteau, formez sur le dôme une belle rosace au centre de laquelle vous pratiquez une petite cheminée à l'aide d'une bande de pâte ; dorez ensuite le dôme et la crête du pâté et laissez-le ainsi pendant quelques heures, puis enlevez le moule en ouvrant les charnières et sans déformer le pâté dont vous pincez entièrement les parois du haut en bas ; dorez de nouveau le dessus et les parois et tenez-le ainsi pendant 6 heures dans un lieu frais et à l'air, afin de sécher la pâte ; au moment de cuire le pâté, emballez-le avec des feuilles de papier que vous maintenez avec de la ficelle ou des bandes de papier collées et poussez-le au four chaud, mais tombé, de manière que la croûte ne se colore que lentement ; à moitié de sa cuisson, retirez-le à la bouche du four pour lui infiltrer par la cheminée 2 ou 3 cuillerées de cognac et le pousser de nouveau au four ; quand il est cuit, sortez-le pour le déballer et le laisser refroidir.

Si le pâté devait être mangé sous peu on pourrait, quand il est à moitié refroidi, lui infiltrer par la cheminée 2 ou 3 décil. de bonne gelée d'aspic mêlée avec un peu de Madère ; dans le cas contraire, c'est-à-dire, s'il

SOMMAIRE DE LA PLANCHE VINGT-TROISIÈME.

N° 117. — Pain de gibier à la Saint-Hubert, page 267.



95 ct

117

DÉPOSÉ

Lith. Hri Muller Jne Paris.

doit être conservé longtemps, on l'emplit, jusqu'à la hauteur de la cheminée, avec de la graisse d'oie ou du bon sain doux fondu.

Quand on veut servir le pâté on enlève le couvercle, on découpe l'appareil avec une cuiller chaude et on le dresse en dôme sur place, en l'entourant à sa base avec de la gelée hachée.

1335. — PATE FROID DE FILETS DE PERDREAUX (MONTÉ A LA MAIN).

L'école ancienne faisait grand cas de ces beaux pâtés montés à la main, et de nos jours on doit les estimer d'autant plus qu'on ne les voit que fort rarement apparaître sur les tables, la difficulté de l'opération épouvante souvent le praticien et ce n'est pas tout à fait sans raison, car, s'il est difficile de monter artistement un pâté à la main, il est aussi très-difficile de le bien cuire.

Proportions : 3 kilog. de pâte à dresser ferme et peu beurrée, 2 kilog. et quart de farce, 24 filets de perdreaux, un kilog. de truffes crues, 250 gr. de lard blanchi, quelques foies de poularde, sel et épices composées.

Apprêts : Détrempez la pâte 24 heures d'avance et tenez-la au frais, préparez la farce avec 750 gr. de porc, 250 gr. de chairs des cuisses de perdreaux, 1 kilog. de lard frais ; hachez et pilez ces viandes séparément pour les piler, ensuite les assaisonner, leur additionner 3 jaunes d'œuf, et passer au tamis; mettez la farce dans une terrine, pour lui mêler quelques cuillerées à ragoût de foies de volaille sautés et passés au tamis; mêlez-lui aussi le quart des truffes hachées, ainsi que le lard blanchi et coupé en petits dés ; parez les filets de perdreaux, lardez-les chacun avec un filet de lard et mettez-les dans une terrine, ainsi que les truffes entières, pour les assaisonner et leur mêler un verre de cognac et un peu de Madère ; moulez les trois-quarts de la pâte et abaissez-la de forme ovale, en lui donnant l'épaisseur de 3 centim. ; placez l'abaisse sur un plafond, appuyez-la au centre avec les doigts, en traçant un ovale un peu plus étroit que la dimension que vous voulez donner au pâté, relevez les bords de cette abaisse peu à peu en serrant la pâte tout autour et sans la plisser, de manière à former une caisse ovale ; quand elle est montée à moitié, laissez reposer la pâte une demi-heure, puis amincissez-la encore en la pressant avec les mains pour l'élever à la hauteur voulue, en la tenant plus étroite d'en haut que d'en bas ; coupez les bords droits et entourez la caisse avec une large bande de fort papier, que vous soutenez avec un tour de ficelle, afin de maintenir la pâte droite pendant que vous garnirez la caisse ; cela fait, masquez le fond et les parois intérieures de la caisse avec des bardes minces de lard, et celles-ci avec une couche de farce d'un centim. d'épaisseur ; sur cette farce, dressez le tiers des filets de perdreaux, entremêlés avec du lard et des truffes que vous masquez avec une couche de farce, et continuez ainsi en alternant les viandes et la farce jusqu'à ce que la caisse soit pleine, et terminez le pâté en dôme ; sur ce dôme, placez une feuille de laurier et masquez-le avec des bardes minces de lard, abaissez le restant de la pâte, avec laquelle vous couvrez le dôme et la soudée avec les bords de la crête, diminuez l'épaisseur de la pâte en la pressant entre les mains, et coupez-la régulièrement pour la pincer.

Pratiquez une petite cheminée sur le dôme, dorez-le, retirez ensuite la bande de papier et dorez entièrement les parois extérieures du pâté pour le décorer correctement avec des ornements en pâte coupés à l'emporte-pièce ; cela fait, dorez ces ornements et tenez le pâté dans un lieu frais, laissez-le reposer pendant quelques heures ; au moment de le pousser au four, entourez-le avec de fortes feuilles de papier, coupées de la même hauteur, et maintenez-les avec une ceinture de petites bandes de papier soudées avec de la dorure, poussez-le ainsi au four modéré, mais bien atteint, et aussitôt que la pâte commence à prendre couleur, couvrez-la avec du papier beurré et cuisez la pâte pendant 4 heures, puis déballez-le, et une heure après qu'il est sorti du four, infiltrez-lui par la cheminée 3 à 4 décil. de gelée au fumet de perdreaux, bouchez l'ouverture et laissez le pâté refroidir au moins 24 heures ; découpez-le ensuite et dressez-le sur serviette ou sur plat, entouré de gros croûtons de gelée.

1336. — PATÉ FROID DE POULARDES A LA GODEFROY. (Dessin nº 101.)

Proportions : 2 kilog. de pâte à dresser à l'anglaise, 2 poulardes, 2 kilog. de farce, un kilog. de truffes crues, 500 gr. de lard blanchi, 6 foies de poulardes, 200 gr. de jambon cuit, sel et épices composées.

Apprêts : Faites la détrempe d'après la méthode prescrite au chapitre de la pâtisserie, laissez-la reposer, puis prenez-en les trois quarts, qne vous abaissez en bande longue de 80 centim. sur 30 de largeur et 18 millim. d'épaisseur, roulez cette bande sur elle-même, avec le restant de la pâte moulez une autre abaisse de la même épaisseur, mais de forme ovale et plus petite, placez-la sur un plafond couvert de papier beurré, mouillez-la autour et sur les bords contre lesquels vous déroulez la bande en la tenant debout, soudez-la avec le fond, de manière à former une caisse droite, évasez-la ensuite tout doucement en la travaillant avec les deux mains ; quand elle est au point voulu, parez régulièrement les bords sur lesquels vous fixez, en les trempant aux œufs battus, des petites boules en pâte à l'anglaise, bien rondes et d'une égale grosseur, décorez les parois extérieures avec des ornements coupés à l'emporte-pièce, que vous appliquez après les avoir humectés ; cela fait, dorez entièrement la caisse à l'extérieur, puis masquez-la

de ce côté avec du papier beurré pour l'emplir avec de la farine ordinaire, et poussez-la à four modéré, sans la couvrir et seulement pour la saisir, car il est inutile qu'elle soit cuite, il suffit qu'elle prenne couleur; retirez-la aussitôt et tenez-la à l'étuve chaude pendant quelques heures, pour la sortir ensuite, la laisser refroidir et la vider; d'autre part, vous aurez marqué une farce avec autant de chairs de volaille que de lard frais, à laquelle vous mêlez, quand elle est passée, le quart des truffes crues, parées et coupées en petits dés, le jambon, ainsi que la moitié du lard blanchi, aussi coupés en dés. Maintenant, désossez 2 poulardes, parez les parties nerveuses et cloutez les filets avec des truffes et du lard blanchi; coupez le restant des truffes, le lard ainsi que les foies; assaisonnez-les, liez-les avec une partie de la farce et emplissez les poulardes avec cet appareil, sans cependant les rendre trop grosses; foncez une casserole autour et au fond avec d'épaisses bardes de lard, que vous masquez avec une couche de farce, rangez les poulardes dedans, l'une à côté de l'autre, emplissez les interstices avec le restant des truffes, les foies et le lard, et masquez-les avec une épaisse couche de farce, que vous couvrez aussi avec des bardes de lard; cela fait, couvrez ce lard avec une abaisse de pâte, que vous soudez contre les parois de la casserole; placez la casserole dans un sautoir et poussez-la au four modéré, mais bien atteint, pour cuire le pâté pendant 2 heures; quand les poulardes sont cuites, sortez la casserole du feu, enlevez la croûte de pâte et laissez-le refroidir au moins 24 heures, avec un poids dessus; au moment de dresser, diminuez le pâté, retirez les bardes de lard, et découpez-le en tranches moyennes, que vous dressez symétriquement sur la croûte, préparée et disposée sur plat, garnissez les bords supérieurs du pâté avec de la gelée hachée et dressez à la base une couronne de beaux croûtons.

1337. — PATÉ DE FOIE-GRAS DE CANARDS.

Proportions. — 2 kilogr. de pâte à dresser, 2 kilog. de farce, 6 foies-gras de canard, 500 gr. de truffes, 150 gr. de jambon cuit, fines herbes, sel et épices composées.

Apprêts. — Parez et coupez les foies-gras en deux parties, mettez-les dans une terrine avec beaucoup de champignons hachés et auxquels vous mêlez les parures des foies hachés; préparez une farce à galantine avec un kilog. de filets mignons de porc et un kilog. de lard frais, hachez et pilez bien fin, puis mêlez-lui les fines herbes, le jambon haché et les truffes coupées en gros dés ou en quartiers. Maintenant beurrez un moule à pâté froid de 25 centim. de haut et de forme ovale, abaissez les deux tiers de la pâte en une bande à peu près d'un centim. et demi d'épaisseur et pouvant faire le tour du moule; roulez-la sur elle-même pour la dérouler dans l'intérieur du moule et l'appliquer contre les parois en l'appuyant; soudez ensuite les deux bouts de la bande en les humectant avec de l'eau; appuyez bien, afin que la soudure ne soit pas apparente, puis abaissez la moitié de la pâte restante en une abaisse ovale, avec laquelle vous formez le fond du pâté en soudant les bords de la pâte contre les parois du moule; quand le moule est foncé, masquez-le avec des bardes de lard au fond et autour; étalez sur le fond une épaisse couche de farce sur laquelle vous rangez un tiers des foies; couvrez-les avec de la farce et recommencez deux fois la même opération, terminez la dernière couche en dôme avec des bardes minces de lard, puis couvrez le pâté avec la pâte restante; pincez les bords, décorez le couvercle avec une rosace de feuilles imitées, et terminez le pâté d'après la méthode décrite dans les articles précédents; donnez-lui 3 heures de cuisson à four modéré, et quand il est cuit, retirez-le pour l'emplir avec de la sauce chaufroix ou de la gelée d'aspic au Madère, que vous infiltrez par la cheminée; laissez-le refroidir 24 heures, puis servez-le d'après la méthode ordinaire.

1338. — PATE FROID DE CAILLES A LA CAMÉRANI.

Proportions. — Un kilog. et demi de pâte à dresser, un kilog. de farce crue de gibier et 400 gr. de farce à gratin de foies de volaille, 18 cailles, 250 gr. de lard blanchi, 750 gr. de truffes crues et pelées, sel et épices composées.

Apprêts. — Désossez les cailles, placez-les dans une terrine avec les truffes pelées et coupées par moitié, le lard et la langue coupés en filets, assaisonnez le tout avec sel et épices; hachez 500 gr. de chair de gibier bien parées et 500 gr. de lard frais, hachez et pilez la farce, assaisonnez et passez-la au tamis; alors mêlez-lui 400 gr. de farce à gratin. Avec les trois quarts de la pâte à dresser, préparée d'après la méthode décrite précédemment, un moule à pâté froid de forme ronde, masquez la pâte avec du lard et ensuite avec une couche de farce. Maintenant emplissez chaque caille avec une petite partie de la farce sur laquelle vous placez quelques morceaux de truffes, langue et lard blanchi; puis rangez-les dans le pâté par couches, entremêlées avec le restant des truffes, lard et langue écarlate, et en les masquant avec une couche de farce, finissez d'emplir le pâté en le montant en dôme; couvrez-le avec du lard, puis avec un couvercle de pâte, pincez-les bords, décorez le dessus avec quelques détails de pâte, dorez et cuisez à four modéré

SOMMAIRE DE LA PLANCHE VINGT-CINQUIÈME.

N° 119. — Galantines de lièvre à la Buffon, page 256.



119

DÉPOSÉ

pendant deux heures et quart; en le sortant du four, infiltrez-lui, par la cheminée, une bonne sauce Madère mêlée avec un tiers de son volume de gelée; laissez-le refroidir à fond, pour le dresser ensuite sur serviette, l'ouvrir, le découper, le garnir avec de la gelée hachée et l'entourer des croûtons. Les pâtés de grives, bécassines, mauviettes et perdreaux peuvent se préparer d'après cette méthode; mais en général les pâtés saucés doivent être mangés à bref délai, car ils se conservent beaucoup moins que les autres.

1339. — PATÉ FROID DE LIÈVRE, DIT DE PANTIN.

On appelle aussi ces pâtés à l'aune, à cause de leur forme allongée et mince; on les confectionne indifféremment avec des viandes, du veau, de la volaille, du gibier et du poisson.

Proportions. — 2 kilog. de pâte à dresser, un kilog. et demi de farce, 600 gr. de truffes crues et pelées, 6 filets de lièvre, 500 gr. de lard blanchi, 500 gr. de jambon cuit, sel et épices.

Apprêts. — Parez 6 filets de lièvre, cloutez-les avec lard, jambon et truffes; coupez-les en deux sur la longueur, placez-les dans une terrine avec le restant des truffes, du lard et du jambon, assaisonnez-les avec sel, épices et un peu de Madère; préparez une farce à galantine avec 250 gr. de chairs de lièvre, 500 gr. de filets mignons de porc et 750 gr. de lard; quand elle est bien pilée, assaisonnez et passez-la au tamis; mettez-la dans une terrine et mêlez-lui quelques cuillerées de fines herbes cuites, ainsi que quelques truffes coupées en dés.

Maintenant divisez la pâte en deux parties et abaissez-les en bandes de 70 centim. de long sur 25 de large; placez l'une de ces abaisses sur une plaque un peu épaisse et étalez sur le centre une couche de farce sur laquelle vous dressez les filets de lièvre, en les entremêlant avec les truffes, le lard et le jambon, ainsi qu'avec quelques parties de farce; masquez entièrement le dessus en dos d'âne, masquez l'appareil avec des lames minces de lard; humectez les bords de la pâte et repliez-les au-dessus de l'appareil, de manière qu'ils viennent se rejoindre et se souder sur la partie centrale; pliez aussi la pâte des deux extrémités, humectez toutes les surfaces, puis couvrez-les complétement avec la seconde abaisse que vous appuyez avec les mains pour la souder avec le pâté; alors pratiquez sur la longueur du pâté 2 petites cheminées servant à dégager les vapeurs, puis dorez le pâté et entourez-le à sa base avec des bandes de fort papier que vous serrez contre le pâté en les consolidant avec des petites bandes enduites avec du repaire; cela fait, poussez le pâté au four, donnez-lui à peu près 2 heures de cuisson, en ayant soin de le couvrir de papier; quand le pâté est cuit, sortez-le du four pour le laisser refroidir à moitié et lui infiltrer par les cheminées de la gelée d'aspic mêlée avec un peu de Madère; quelques heures après, enlevez les bandes de papier et laissez-le bien refroidir; découpez-le ensuite en tranches, dressez-les sur plat en les inclinant légèrement et entourez-le avec de la gelée hachée et des croûtons. On fait aussi les pâtés dans des moules en forme de caisses carrées.

1340. — PATÉ FROID DE THON A LA MARSEILLAISE.

Proportions : 2 kilog. de pâte à dresser, 2 kilog. et demi de thon frais, 2 kilog. de farce, 250 gr. de jambon cuit, 300 gr. de lard blanchi, un kilog. de truffes crues et pelées, fines herbes cuites, sel et épices composées.

Apprêts : Choisissez un morceau de thon dans les parties les plus épaisses du poisson, désossez-le, retirez-lui la peau et divisez-le en carrés de 4 à 5 centim.; piquez chaque carré, en le traversant de part en part, avec 2 filets d'anchois et 2 filets de lard, placez-les à mesure dans une casserole d'eau tiède que vous tenez sur l'angle du fourneau jusqu'à ce que l'eau soit bien chaude; alors égouttez-les, rafraîchissez-les et épongez-les bien sur un linge. Faites fondre dans un sautoir 300 gr. de lard râpé, dans lequel vous faites revenir le thon; au bout de quelques minutes, additionnez les truffes épluchées et coupées en quartier, assaisonnez-les avec sel et épices, et au bout de quelques minutes mouillez-les avec un demi-verre de Madère que vous faites à peu près réduire; retirez alors les tronçons de thon et les truffes avec une écumoire et faites-les refroidir ensemble sur un plat; faites revenir les fines herbes dans le sautoir et laissez-les refroidir aussi. Préparez la farce avec un kilog. de filet de porc et un kilog. de lard, assaisonnez-la de haut goût et passez-la au tamis : alors mêlez-lui les fines herbes et le jambon haché. Avec les trois quarts de la pâte, foncez un moule à pâté froid de forme ovale, puis masquez les parois et le fond de la caisse avec une couche de farce; sur cette farce dressez les carrés de thon entremêlés avec les truffes et le lard blanchi coupé en petits dés, et terminez le pâté en dôme, sur lequel vous placez une feuille de laurier, couvrez-le avec du lard mince; puis avec le couvercle du pâté, en procédant d'après la méthode décrite précédemment; pincez, décorez et dorez le pâté pour le cuire à feu modéré, mais bien atteint, en lui donnant 2 heures et demi de cuisson. Quand il est sorti du four et à moitié refroidi, infiltrez-lui par la cheminée 4 décil. de gelée mêlée avec un peu de Madère et laissez-le bien refroidir. Au moment de dresser découpez l'intérieur du pâté, garnissez-le avec de la gelée hachée, dressez-le sur plat et entourez-le avec une chaîne de beaux croûtons.

On peut préparer ce pâté en maigre en supprimant le lard et le jambon et remplaçant la farce grasse par de la farce à quenelle de poisson bien assaisonnée, à laquelle on mélange le quart de son volume de fines herbes cuites.

1341. — PATÉ FROID DE SAUMON.

Proportions : 2 kilog. de pâte à dresser, 2 kilog. et demi de saumon, 2 kilog. de farce à poisson, 750 gr. de truffes crues et pelées, fines herbes, sel et épices composées.

Apprêts : Marquez une farce de poisson avec un kilog. de chair de brochet ou de merlan, 6 filets d'anchois, 200 gr. de beurre d'écrevisses, 300 gr. de panade, 400 gr. de beurre frais, 4 jaunes d'œuf, sel, muscade et épices. Quand elle est passée au tamis, mettez-la dans une terrine, et incorporez-lui le quart des truffes hachées.

Coupez un morceau de saumon sur les parties les plus épaisses, retirez-lui la peau et les arêtes et coupez-le en carré, passez au beurre quelques cuillerées de fines herbes; quand elles sont revenues, faites réduire un demi-verre de Madère et placez les morceaux de saumon dedans pour les faire roidir, assaisonnez-les de haut goût et laissez-les refroidir.

Avec les trois quarts de la pâte foncez un moule à pâté froid, masquez le fond et les parois intérieures avec une couche de farce, sur laquelle vous dressez les morceaux de saumon par couches en les entremêlant avec des truffes et les fines herbes et en alternant ces couches avec de la farce; finissez d'emplir le pâté en dôme, placez une feuille de laurier dessus et masquez-le avec du beurre bien frais, puis couvrez le pâté avec le restant de la pâte, en procédant d'après la méthode précédemment décrite; pincez, décorez et dorez le pâté pour le cuire à four modéré pendant 2 heures et demie. Quand il est sorti du four et à moitié refroidi, infiltrez-lui par la cheminée de la gelée d'aspic mêlée avec un peu de Madère, laissez-le bien refroidir, dressez-le ensuite sur plat, découpez-le et garnissez-le avec de la gelée hachée et des croûtons.

1342. — TIMBALE FROIDE DE FOIES DE POULARDES.

Les timbales pour grosses pièces froides se foncent dans des moules unis et droits de forme ovale ou ronde; à défaut de moule, on peut les foncer dans des casseroles proportionnées : ces moules peuvent être décorés avec des détails de pâte avant d'être foncés.

Proportions : Un kilog. et demi de pâte à dresser, 2 kilog. de farce, une trentaine de gros foies-gras de poularde, un kilog. de truffes crues et pelées, fines herbes, 200 gr. de jambon cuit, sel et épices composées.

Apprêts : Choisissez de beaux foies gros et gras, retirez-leur le fiel, coupez-les en deux parties et mettez-les dans une terrine pour les assaisonner; préparez la farce avec 500 gr. de filets de porc, 500 gr. de filets de volaille et un kilog. de lard frais; assaisonnez de haut goût, et quand elle est passée au tamis, mettez-la dans une terrine; passez quelques cuillerées de fines herbes avec un peu de lard râpé. Quand elles sont à sec, mêlez-leur les parures et débris de foies, assaisonnez et faites-les sauter vivement, puis pilez-les, mêlez-leur quelques cuillerées de sauce Madère et passez-les au tamis; entremêlez cette purée avec la farce, ainsi que les truffes coupées en dés et le jambon haché.

Avec les trois quarts de la pâte, décorez et foncez un grand moule à timbale, d'après la même méthode que les pâtés; masquez le fond et les parois avec une couche de farce, et dressez dessus les foies par couches en les entremêlant avec les truffes et chaque couche alternée avec de la farce; finissez de garnir la timbale en couche plate et autant que possible jusqu'aux bords du moule, couvrez-le dessus avec une abaisse de pâte que vous soudez attentivement avec les parois de la caisse, ménagez une petite ouverture sur le centre du couvercle, dorez la pâte et placez le moule sur un plafond pour le pousser à four modéré, mais bien atteint, et cuisez la timbale pendant 2 heures et demie en ayant soin de la couvrir de papier. Quand elle est cuite, sortez-la du four et infiltrez-lui par la cheminée 2 décil. de glace de volaille fondue et mêlée avec autant de sauce et d'aspic; laissez-la refroidir pendant 24 heures, puis renversez-la et ouvrez-la par le dessus pour découper l'intérieur à la cuiller, la garnir avec de la gelée hachée et la dresser sur plat.

1343. — TIMBALE FROIDE DE FAISANS.

Proportion : 2 faisans, un kilog. et demi de pâte à dresser, un kilog. et demi de farce, un kilog. de truffes crues et pelées, 6 foies de poulardes, 200 gr. de maigre de jambon cuit et coupé en petits dés, fines herbes, sel et épices.

Apprêts : Marquez une farce à galantine avec 500 gr. de chair de volaille, 500 gr. de filet maigre de porc et 500 gr. de lard frais; quand elle est bien hachée et assaisonnée, retirez-la dans une terrine et incorporez-lui 3 cuillerées de fines herbes, la moitié du jambon haché, un quart de truffes aussi hachées, 2 jaunes d'œuf et 2 décil. d'espagnole réduite au fumet de gibier et Madère; désossez 2 faisans comme pour galantine, parez bien les parties nerveuses, retirez les peaux et coupez les chairs en morceaux; mettez-les dans une terrine avec les truffes en quartiers, les foies et le restant du jambon coupé en gros dés; placez-les dans une terrine, assaisonnez-les de haut goût et mêlez-lui quelques cuillerées de Madère.

Maintenant, beurrez un gros moule uni dont vous masquez le fond et les parois avec des ronds de pâte coupés à

l'emporte-pièce de 3 centim. de diamètre, que vous dressez en couronne, mais à cheval; appuyez-les avec les mains et humectez-les au pinceau; cela fait, masquez d'abord le fond avec une abaisse de pâte qui en prenne juste la dimension, puis masquez les parois avec une abaisse mince, mais assez large et longue; appuyez-la pour la souder avec l'abaisse du fond et les ronds des parois, puis masquez-la entièrement à l'intérieur avec une couche de farce sur laquelle vous dressez par couches les morceaux de faisan et les garnitures en les alternant avec une couche de farce, jusqu'à ce que l'appareil arrive au haut du moule, car celui-ci doit être bien plein; cela fait, masquez l'appareil avec des bardes de lard et couvrez la timbale avec une abaisse de pâte à laquelle vous ménagez une cheminée; dorez la pâte, placez la timbale sur un plafond et poussez-la au four; au bout de quelques minutes, couvrez la pâte avec du papier et laissez cuire la timbale pendant 2 heures et demie; au bout d'une demi-heure qu'elle est sortie du four, infiltrez-lui 2 décil. de gelée mêlée avec la même quantité de sauce Madère au fumet de faisan, et laissez-la refroidir à fond; renversez-la ensuite sur plat, ouvrez-la par le fond et découpez-la, garnissez-la avec de la gelée. On peut préparer ainsi des timbales de volaille, des perdreaux, bécasses et lièvres.

1344. — TERRINE DE FOIE-GRAS (FAÇON DE STRASBOURG).

Proportion : 400 gr. de chairs de filets de porc, 500 gr. de lard frais, 2 beaux foies d'oies, 150 gr. de jambon cuit, 600 gr. de truffes crues et épluchées, sel et épices.

Apprêts : Choisissez les foies bien blancs, mais surtout n'ayant pas séjourné dans l'eau; parez-les et divisez-les chacun en 2 parties que vous cloutez avec quelques morceaux de truffes; placez-les alors dans une terrine avec les truffes et assaisonnez-les de haut goût.

Hachez les chairs de porc et le lard, pilez-les au mortier pour faire la farce, assaisonnez-les avec sel et épices et passez-la ensuite au tamis; mêlez-lui alors les parures de foies passées avec une cuillerée de fines herbes; mêlez-lui aussi le jambon haché ainsi que deux truffes aussi hachées, et enfin une cuillerée de rhum.

Maintenant, prenez une grande terrine à la façon de Strasbourg, foncez-la avec une couche de farce sur laquelle vous placez deux moitiés de foies et une partie des truffes; couvrez-les avec une épaisse couche de farce et dressez-les deux autres moitiés dessus ainsi que le restant des truffes, que vous couvrez également avec de la farce; celle-ci doit dépasser de quelques centim. les bords de la terrine, en terminant en dôme; couvrez-la avec des bardes de lard et posez tout simplement son couvercle dessus; placez la terrine sur un plafond en terre ayant les rebords élevés et dans lequel vous versez 2 verres d'eau; poussez-la à four modéré mais bien atteint, et donnez-lui 2 heures et demie de cuisson; au bout d'une heure, commencez à l'arroser avec la graisse qui découle dans le plafond, et continuez de la cuire tout doucement; sortez-la ensuite du feu et, quand elle est à moitié refroidie, placez un poids léger au-dessus, s'adaptant juste à l'embouchure de la terrine, que vous laissez refroidir ainsi, quand on veut servir ces terrines, on retire la graisse, on découpe l'appareil à la cuiller, on le place à mesure sur une plaque, puis on le dresse symétriquement dans la terrine avec de la gelée autour. Si on voulait servir la terrine à bref délai, on pourrait en le sortant du four lui infiltrer quelques cuillerées de glace mêlée avec un peu de Madère; dans le cas, au contraire, où on voudrait conserver la terrine, il faudrait, quand elle est refroidie sous presse, la démouler pour enlever le dépôt du fond et la placer dans une terrine un peu plus petite et dont vous aurez enduit l'ouverture avec un peu de saindoux fondu et épuré; couvrez alors l'appareil avec la graisse de cuisson aussi épurée et fondue; laissez refroidir cette graisse, puis couvrez-la avec une couche de saindoux versé liquide dans une petite casserole et travaillé à froid à la cuiller jusqu'à ce qu'il soit refroidi; cela fait, couvrez cette graisse avec un rond de papier, fermez la terrine avec son couvercle et lutez celui-ci avec des bandes de papier enduites de gomme; les terrines, avant d'être servies, doivent être tenues quelques heures sur glace.

1345. — TERRINE DE NÉRAC, POUR GROSSE PIÈCE.

Proportions : 4 perdreaux, 400 gr. de filets mignons de porc, 550 gr. de lard frais, un foie-gras, 800 gr. de truffes crues et pelées, sel et épices.

Apprêts : Préparez la farce à galantine d'après la méthode ordinaire; désossez les perdreaux comme pour galantine; parez les chairs des parties nerveuses, assaisonnez-les et emplissez-les avec une partie des foies et des truffes coupées en gros dés, liés avec de la farce; arrondissez les perdreaux en rapprochant les peaux, puis rangez-les dans une grande terrine foncée avec une couche de farce; entourez-les avec le restant des truffes et foie-gras; finissez de l'emplir avec une couche de farce que vous terminez en dôme; couvrez-la de lard, placez le couvercle de la terrine dessus et terminez l'opération comme il est dit à l'article qui précède; quand on veut servir cette terrine, on démoule l'appareil pour le découper et le dresser en buisson dans la terrine, en entourant celle-ci avec de la gelée.

On peut aussi confectionner les terrines avec des filets de perdreaux, au lieu de perdreaux désossés; on opère d'après la même méthode.

1346. — TERRINE DE LIÈVRE, POUR GROSSE PIÈCE.

Proportions : 4 filets et 4 cuisses de lièvre, 450 gr. de filet mignon de porc, 500 gr. de lard frais, 600 gr. de truffes crues et pelées, 250 gr. de jambon, sel et épices composées.

Apprêts : Parez les filets, coupez-les transversalement en carrés, placez-les dans une terrine avec les truffes coupées en quartiers et le jambon coupé en petits dés; assaisonnez avec sel et épices en additionnant quelques cuillerées de Madère.

Préparez une farce à galantine avec le porc et le lard, passez-la au tamis et additionnez-lui de la farce à gratin préparée avec les chairs de cuisses de lièvre, ainsi que quelques truffes hachées; foncez une grande terrine avec des bandes minces de lard que vous masquez avec une couche de cette farce, sur laquelle vous dressez une couche de filets de lièvre et truffes; continuez ainsi jusqu'à ce que la terrine soit pleine et que la farce dépasse ses bords de quelques centim.; couvrez-la avec du lard et ensuite avec le couvercle de la terrine ou une abaisse de pâte crue, et terminez l'opération comme il est dit à l'article précédent.

Quand on veut servir la terrine, on la démoule pour la distribuer en tranches qu'on dresse en buisson dans la terrine même, en l'entourant avec la gelée.

1347. — PAIN DE FOIES DE POULARDES A LA GELÉE.

Proportions : 600 gr. de foies de poulardes, 400 gr. de bon foie de veau, 250 gr. de chairs de volaille, 750 gr. de lard frais, 100 gr. de panade, 200 gr. de tetine cuite, 200 gr. de langue écarlate, 600 gr. de truffes crues épluchées, 6 jaunes d'œuf, sel et épices composées.

Apprêts : Émincez le foie de veau et faites-le sauter à feu vif, ainsi que les foies et les chairs de volaille, avec beurre et lard en petits dés; ajoutez quelques cuillerées de fines herbes cuites, assaisonnez-les, additionnez-leur 4 cuillerées à bouche de Madère pour les piler ensuite avec la panade et les passer au tamis; pilez le lard, passez-le aussi au tamis, puis mettez les deux parties ensemble dans le mortier pour bien les mêler et les assaisonner de haut goût; relevez alors l'appareil dans une terrine, mêlez-lui la tetine, la langue et les truffes coupées en gros dés. Maintenant foncez avec du lard un grand moule à timbale uni et de forme ovale, emplissez-le ensuite avec l'appareil préparé et couvrez-le avec des bardes épaisses de lard; placez le moule dans un plafond avec de l'eau bouillante jusqu'au quart de hauteur, et cuisez l'appareil à four modéré pendant à peu près 2 heures; retirez-le ensuite du four pour le laisser refroidir. Quand vous voulez démouler le pain, trempez le moule à l'eau bouillante et renversez-le sur un couvercle de casserole, retirez ensuite le lard qui entoure le pain, lissez-le avec la lame d'un couteau trempée à l'eau chaude, glacez-le ensuite au pinceau et glissez-le sur plat; alors découpez-le en lignes inclinées sans détacher les morceaux, afin de conserver la forme; entourez-le avec de beaux croûtons de gelée et servez.

On peut cuire ce pain dans un moule à cylindre, afin de faciliter sa cuisson à l'intérieur, et pouvoir, quand il est démoulé, l'orner avec des hâtelets garnis que l'on fixe sur un tampon de pain disposé d'avance dans le cylindre; on peut aussi fixer sur cet appui un sujet en tetine.

1348. — PAIN DE FOIES-GRAS EN BELLE-VUE.

Choisissez 2 grands moules ovales, dont l'un est plus haut et plus large que l'autre. Préparez un appareil à pain de foie d'après la méthode prescrite au nº 1351, et cuisez-le dans le moule; quand il est cuit et refroidi, démoulez-le pour le lisser et le glacer; d'autre part, chemisez légèrement le moule le plus grand dont vous décorez les parois avec des détails de tetine et de truffes un peu marquants; chemisez de nouveau le moule, afin de consolider le décor et en laissant au fond une couche de 2 centim. de gelée; quand celle-ci est bien prise, mettez le pain de foie dedans, mais juste sur le centre du moule pour qu'il n'y ait pas plus de vide d'un côté que de l'autre; alors emplissez ce moule avec de la gelée liquide mais froide, et laissez-la bien raffermir sur glace; au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude, essuyez-le bien et renversez-le sur un plat long; entourez-le avec de beaux croûtons de gelée et piquez sur le centre 3 hâtelets garnis. On peut préparer ainsi des pains de volaille et de gibier.

1349. — PAIN DE GIBIER A LA GELÉE. (Dessin nº 115.)

Proportions : 600 gr. de chair de perdreaux cuite, 200 gr. de chair de perdreaux crue, 800 gr. de lard frais, les

SOMMAIRE DE LA PLANCHE VINGT ET UNIÈME.

Nº 115. — Pain de gibier à la gelée, page 264.



115

Bernard del.

DEPOSÉ

Lith. Hri Muller Jne. Paris.

oies de perdreaux et foies de poulardes, 200 gr. de panade, 200 gr. de tetine cuite, 200 gr. de langue à l'écarlate, 300 gr. de truffes crues et pilées, 15 jaunes d'œuf, sel et épices composées.

Apprêts : Faites revenir au lard fondu les chairs crues des perdreaux et les foies, additionnez-leur quelques cuillerées de fines herbes et un bouquet d'aromates, assaisonnez avec sel et épices, et laissez-les refroidir pour les piler ensuite avec quelques cuillerées de sauce Madère froide ainsi que les jaunes d'œuf, et les passer au tamis ; pilez alors la panade, le lard et la volaille cuite, et passez-les aussi au tamis ; placez ensuite ces éléments dans le mortier pour bien les mêler ; alors relevez l'appareil dans une terrine et mêlez-lui la tetine, la langue et les truffes coupées en gros dés ainsi que quelques cuillerées de glace fondue ; versez-le dans 2 grands moules de forme ovale et à cylindre, dont l'un doit être 3 centim. plus large que l'autre ; couvrez l'appareil avec des bardes de lard ; placez les moules dans un plafond avec un peu d'eau bouillante au fond, et faites-les cuire comme les terrines de foie-gras. Quand l'appareil est bien atteint, retirez les moules et laissez-les refroidir ; démoulez-les ensuite, lissez-les aussitôt avec la lame du couteau trempé à l'eau chaude, et glacez-les au pinceau ; placez-l'un sur l'autre en formant gradin, nappez-les légèrement à la gelée et dressez la pièce sur un pain-vert disposé sur plat ; au-dessus du second gradin, placez un sujet coulé en graisse orné d'allégories modelées dans le genre représenté par le dessin ; garnissez les gradins et le fond du plat avec de la gelée hachée et de beaux croûtons ; piquez 4 hâtelets garnis de truffes sur les deux bouts, et servez. Cette pièce est dressée sur socle.

1350. — PAIN DE GIBIER A LA SAINT-HUBERT. (Dessin n° 117.)

Levez les chairs cuites de 7 à 8 perdreaux, parez-les et mettez-les dans un mortier pour les piler avec quelques foies de volaille sautés aux fines herbes ; mêlez-leur quelques cuillerées de sauce chaufroix et passez au tamis ; placez la purée dans une casserole, étendez-la avec quelques cuillerées de bonne glace et le tiers de son volume de sauce chaufroix encore tiède ; travaillez l'appareil et faites-le passer au tamis fin, remettez-le dans la casserole et incorporez-lui, en le travaillant à la cuiller et par petites parties à la fois, les trois quarts de son volume de bon beurre manié ; au bout d'une demi-heure, l'appareil doit être moelleux, lisse et de bon goût; alors chauffez-le quelques secondes afin de diminuer sa légèreté, puis retirez-le du feu ; travaillez-le encore quelques secondes et incorporez-lui un salpicon de truffes et un foie-gras cuit, refroidi et coupé en dés moyens ; alors versez une partie de l'appareil dans un grand moule à timbale de forme ovale beurré, et une partie dans un plus petit moule aussi ovale, et laissez refroidir les moules sur glace pendant plusieurs heures ; versez le restant de l'appareil dans 10 tubes en fort papier d'un égal diamètre et de la même longueur, formés sur un rouleau et disposés debout dans une casserole les uns contre les autres, et laissez-les bien refroidir sur glace ; au moment de dresser, placez un pain-vert sur un plat long, trempez vivement les deux moules à l'eau chaude, démoulez-les l'un sur l'autre et lissez-les aussitôt avec la lame d'un couteau, puis retirez le papier des colonnes moulées, coupez-les juste à la hauteur du premier gradin, contre lequel vous l'appuyez après l'avoir légèrement creusé à distance calculée ; soudez-les avec soin et glacez-les au pinceau ainsi que les deux pains, entourez-les à leur base avec des bandes de tetine, et fixez sur chacune d'elles une toute petite coupe moulée en graisse.

Maintenant décorez les intervalles des colonnes avec des bandes de truffes et tetine disposées en travers; placez sur le plus petit pain un sujet, tel qu'il est représenté sur la planche; piquez deux têtes de cerfs aux deux bouts, sur le centre un aigle tenant un chevreau dans ses serres, et des deux côtés de ce sujet, un groupe de gibier pendant. Tous ces sujets sont modelés en graisse blanche. Sur les deux bouts piquez 4 hâtelets garnis de truffes et de tetine ; garnissez la base du petit pain avec de la gelée hachée et entourez celle du gros avec de beaux croûtons : cette pièce est placée sur socle.

1351. — PAIN DE FOIE-GRAS AUX TRUFFES.

Proportions : 2 beaux foies d'oies, le même poids de lard frais, 100 gr. de panade, 250 gr. de tetine, 600 gr. de truffes crues et épluchées, 3 jaunes d'œuf, sel et épices composées.

Apprêts : Emincez les foies dont vous retirez quelques tranches du centre pour les mettre de côté, sautez vivement les autres parties avec du lard maigre râpé, beurre, fines herbes et quelques parures de truffes; assaisonnez-les avec sel et épices et retirez l'appareil du feu, pilez et passez-le au tamis; pilez la panade seule en lui mêlant peu à peu le lard pilé et passé au tamis, ainsi que les foies passés; assaisonnez l'appareil de haut goût, puis retirez-le dans une terrine pour lui mêler les truffes, la tetine et le foie réservé coupés en dés ; avec cet appareil, emplissez un grand moule à cylindre uni de forme ovale, couvrez-le avec d'épaisses bardes de lard, placez-le dans un plafond avec un peu d'eau et cuisez-le tout doucement à four modéré pour le faire ensuite refroidir et le démouler, lissez-le bien et glacez-le au pinceau; dressez-le sur un pain-vert, disposé sur plat long, décorez-le aux truffes et à la tetine, nappez-le légèrement. puis passez un montant dans le cylindre, soudez-le avec le pain-vert et fixez-lui dessus une belle coupe ovale en graisse;

emplissez cette coupe avec une belle garniture de truffes cuites et glacées, entourez le pain avec un cordon de gelée hachée et une chaîne de beaux croûtons.

1352. — PAIN DE FOIE A LA RENAISSANCE. (Dessin n° 98.)

Modelez avec de la graisse ramollie une corne d'abondance dans le style que représente le dessin; collez-la sur le bout d'un plat long en l'appuyant sur un soutien en graisse, évasez bien l'ouverture, bordez-la tout autour et décorez-la avec goût dans l'ordre du modèle. Maintenant fixez sur le bout du plat resté libre un appui en pain de forme ronde et allongée, que vous masquez d'une épaisse couche de beurre : cet appui est destiné à soutenir les hâtelets; cela fait, découpez un pain de foie préparé d'après la méthode prescrite au n° 1351, et placez à mesure les morceaux dans le vide de la corne et sur l'appui en pain; alors piquez sur celui-ci une douzaine de petits hâtelets garnis, entourez la pièce avec de la gelée hachée et de beaux croûtons. La corne ainsi disposée peut être garnie avec des pains de volaille ou de gibier des chaufroix et même avec des escalopes de homard ou de langouste.

1353. — PAIN DE FOIE-GRAS A LA RÉGENCE. (Dessin n° 113.)

Démoulez sur un plafond 2 terrines de foie-gras de Strasbourg; retirez-leur les graisses, et parez-les carrément sur toutes les surfaces afin de conserver les parties du milieu; faites piler le restant pour le passer au tamis; mettez la purée dans une casserole, et incorporez-lui, en la travaillant à la cuiller, à peu près son même volume de sauce chaufroix réduite au Madère; quand l'appareil a perdu toute sa chaleur, incorporez-lui peu à peu son même volume de bon beurre, manié et divisé en petites parties, et aussitôt qu'il est bien mousseux, chauffez très-modérément le fond de la casserole sans cesser de travailler, mais seulement pour ramollir légèrement cet appareil, et lui incorporer les parties de foie-gras tenues en réserve et coupées en dés.

Incrustez sur glace deux moules unis et de forme ovale; le plus grand doit avoir 40 centim. de long sur 16 de haut, le plus petit 25 centim. sur 10 de haut; chemisez-les très-légèrement et avec des losanges régulièrement coupées se composant de blanc d'œuf pochés, de truffes noires et de langue à l'écarlate, formez un décor dans le genre représenté par le dessin en distribuant régulièrement les nuances; quand il est terminé, soutenez-le avec une chemise de gelée, puis emplissez les moules avec l'appareil préparé et tenez-les sur glace jusqu'à ce que cet appareil soit raffermi alors démoulez d'abord le plus grand moule sur un plat ovale, et ensuite le plus petit sur le premier, de manière à former gradin; sur le plus haut des deux pains, disposez un sujet symbolique, en partie coulé et modelé, dans le genre que représente le dessin; entourez-le à sa base avec de la gelée hachée et piquez au bas du pain supérieur et sur les parties latérales, 2 hâtelets garnis; entourez les bords supérieurs du premier gradin avec un beau cordon de gelée hachée et croûtonnez richement sa base.

Les 3 nuances que nous venons de prescrire à l'égard du décor de cette pièce ne sont pas obligatoires; et ceux à qui le ton trop vif des couleurs ne conviendrait pas pourraient, sans inconvénient, tout en conservant les truffes dans leur état naturel, remplacer le blanc d'œuf par des blancs de volaille cuits, ou de la farce à la crème pochée en couches minces; la langue peut à son tour être remplacée par des losanges de farce à quenelle ferme, pilée avec les parures des truffes employées, pochée au bain-marie et découpée à froid. On obtient ainsi trois teintes, blanche, grise et noire dont la disposition symétrique doit, à peu près, figurer les nuances et le ton du dessin.

1354. — GALANTINE DE DINDE A LA FRANÇAISE. (Dessin n° 112.)

Proportions : 500 gr. de filets mignons de porc, 500 gr. de chairs de volaille, 800 gr. de lard frais, 250 gr. de lard blanchi, 250 gr. de langue à l'écarlate, 750 gr. de truffes crues et épluchées, 6 foies gras de poulardes, 125 gr. de pistaches, une dinde, sel et épices composées.

Apprêts : Préparez une farce à galantine avec les chairs de volaille, le porc et le lard; épluchez une dinde tendre coupez les ailerons et les pattes, puis placez la dinde sur une serviette avec l'estomac en dessous; tracez avec le couteau et en coupant les peaux une ligne partant du croupion, pour arriver jusqu'à la tête; dégagez les peaux du cou, retirez la poche et glissez la lame du couteau sur la ligne tracée entre les chairs et la carcasse afin de les séparer sans percer les peaux; en opérant ainsi de chaque côté, vous arrivez jusqu'à la jointure des ailes que vous détachez sans toucher aux filets mignons; alors dégagez jusqu'au bout l'os de la poitrine, puis disloquez les cuisses de la carcasse, détachez avec soin les peaux les plus rapprochées du croupion que vous désossez aussi; la carcasse se trouve ainsi complétement détachée des chairs de la dinde. Maintenant désossez les cuisses sans percer les peaux, dégagez le moignon des ailes et étalez la dinde afin de diminuer l'épaisseur des filets et des cuisses énervées, et reportez les chairs sur les parties du cou et du dos où la peau se trouve à nu; alors coupez en filets le lard blanchi, la langue, les truffes et les filets mignons mettez-les dans une terrine, assaisonnez-les avec sel et épices, humectez-les avec une cuillerée de cognac et additionnez-leur les pistaches mondées et entières; cela fait, hachez très-fin les foies de poulardes sautés d'avance et mêlez-les à la farce dont vous étalez une épaisse couche sur la surface de la dinde; sur cette couche, rangez une couche de

filets et de truffes, langue et lard blanchi en les entremêlant; saupoudrez-les avec quelques pistaches et masquez avec de la farce; continuez ainsi en alternant la farce et les filets, jusqu'à ce que la dinde soit pleine; rapprochez les parties extrêmes afin de la remettre en forme; cousez les peaux avec du gros fil, enveloppez-la dans une serviette beurrée, que vous serrez fortement et liez ensuite par les deux bouts; liez également le corps de la galantine avec 4 ou 5 anneaux de ficelle, puis placez-la dans une braisière avec les carcasses brisées et couvrez-la largement avec du bon bouillon blanc bien gras, et un verre de Madère; faites-la cuire dans ce fonds en ayant soin de la retourner souvent et de tenir la braisière couverte; aussitôt qu'elle est cuite, égouttez-la pour la déballer et la serrer de nouveau dans la même serviette rafraîchie, placez-la alors sur un plafond et laissez-la refroidir sous presse.

Au bout de quelques heures, déballez de nouveau la galantine, débridez-la, parez les deux bouts en l'arrondissant, et glacez au pinceau avec de la glace blonde ; alors dressez-la sur un pain-vert, bordé avec une torsade en beurre ; groupez à chaque bout un petit buisson de truffes cuites, et décorez les flancs avec une rosace de truffes et tetine de veau cuite ; entourez le pain avec de beaux croûtons de gelée dressés debout et alternés avec de la gelée hachée ; placez sur le centre de la galantine un sujet dans le genre représenté par le dessin, en le collant avec de la glace ; à chaque bout, piquez 2 hâtelets transparents et garnis de truffes. Cette pièce est placée sur socle.

1355. — GALANTINES DE POULARDES, POUR GROSSE PIÈCE.

Proportions : 500 gr. de filets mignons de porc, 500 gr. de lard cru, 250 gr. de chair crue de volaille, 300 gr. de lard blanchi, 300 gr. de jambon cuit, 600 gr. de truffes crues et parées, 125 gr. de pistaches, 2 poulardes, sel et épices.

Apprêts : Désossez les poulardes d'après la méthode prescrite dans l'article précédent, étalez-les sur un linge, retirez les nerfs des chairs, diminuez-en l'épaisseur, assaisonnez les volailles et préparez la farce avec les filets mignons, le lard cru, sel et épices, passez-la au tamis, retirez-la dans une terrine et mêlez-lui un quart des truffes hachées fin ; coupez en gros dés les filets mignons des poulardes, les truffes, le jambon et le lard blanchi ; mettez-les dans une terrine avec les pistaches et assaisonnez avec sel, muscade et épices.

Maintenant étalez sur les poulardes une épaisse couche de farce, sur laquelle vous rangez les garnitures en les alternant avec la farce. Quand les poulardes sont emplies, roulez-les séparément dans un linge en les serrant ; liez les deux bouts et entourez-les avec quelques anneaux de ficelle ; marquez-la ensuite dans une casserole avec les carcasses brisées, mouillez-les avec du bouillon blanc, mais très-gras ; ajoutez un bouquet de persil garni ainsi qu'un verre de Madère, 4 pieds de veau blanchis, et faites-les cuire doucement et à casserole couverte ; quand elles sont cuites, égouttez-les pour les déballer et les serrer encore dans le même linge rafraîchi, afin de les obtenir bien rondes, et faites-les refroidir sous presse légère. Quand elles sont bien froides, déballez-les, parez-les d'aplomb ; arrondissez les deux bouts et découpez-les en entailles sur le centre ; cela fait, glacez-les très-légèrement, mais pas sur les parties coupées ; puis, dressez-les sur un support en graisse dans le genre représenté au dessin n° 34 ; fixez une coupe ovale sur le centre, emplissez-la avec des truffes cuites et glacées, et entourez les galantines avec une macédoine de gros légumes dressés en bouquets, et en variant les nuances ; nappez-les à la gelée ; piquez sur chaque bout de la coupe un joli hâtelet garni, et entourez la macédoine avec de beaux croûtons.

1356. — GALANTINES DE POULARDES A L'ITALIENNE.

Proportions : 2 poulardes, 500 gr. de filet mignon de porc, 250 gr. de maigre de veau, 500 gr. de lard, 300 gr. de langue écarlate, 300 gr. de jambon cuit, 300 gr. de lard blanchi, 2 pieds de veau, 100 gr. de cornichons, et autant de pistaches mondées, sel et épices composées.

Apprêts : Désossez 2 poulardes, d'après la méthode ordinaire ; coupez en dés le lard blanchi, la langue écarlate, les cornichons et les filets mignons des poulardes que vous aurez réservés ; mettez ces viandes dans une terrine pour les assaisonner ; préparez la farce avec les filets de porc, le veau et le lard frais ; quand elle est passée au tamis, mêlez-lui les 2 pieds de veau cuits dans une bonne mirepoix, refroidis, désossés et bien hachés.

Maintenant étalez les poulardes sur un linge, chacune avec la moitié de la farce à laquelle vous aurez mélangé le jambon, le lard, la langue et les cornichons coupés, ainsi que les pistaches entières ; quand les galantines sont emplies, roulez-les dans une serviette en les serrant ; ficelez et faites-les cuire comme il est dit plus haut. Quand elles sont cuites, égouttez-les, changez-les de linge et faites-les refroidir sous presse ; découpez-les ensuite en tranches pour les dresser en couronne sur un plat long ; emplissez le puits avec une salade de légumes à l'italienne ; garnissez le plat avec de la gelée hachée et de beaux croûtons.

1357. — GALANTINES DE POULETS A L'ANGLAISE.

Proportions : 4 poulets, 2 kilog. de farce de quenelle de volaille, 300 gr. de tetine de veau cuite, 300 gr. de langue à l'écarlate, 500 gr. de truffes crues et épluchées, sel et épices.

Apprêts : Flambez les poulets, coupez-leur les pattes et les ailerons ; placez-les sur une serviette appuyés sur l'es-

tomac; fendez les peaux du dos en ligne droite, depuis le croupion jusqu'à la tête; dégagez le cou, passez la lame d couteau entre la carcasse et les peaux, pour dégager celles-ci; disloquez les cuisses et coupez la carcasse à la jonctio du croupion; détachez les chairs de l'estomac en retirant d'un trait la charpente, puis retirez l'os de la seconde join ture de la cuisse; étalez ensuite les poulets sur une serviette, salez-les et emplissez-les avec de la farce à quenell préparée d'avance et à laquelle vous aurez mêlé les truffes, la langue et la tetine, en moyens dés; arrondissez l'estoma des poulets, rapprochez les chairs et cousez-les; bridez-les ensuite, en commençant par fixer les cuisses, d'après l méthode ordinaire du bridage; introduisez les pattes dans l'intérieur, en les retournant dans l'ouverture et passez un bride sur les pattes, de manière que les poulets ne paraissent pas être désossés; frottez alors les peaux avec un demi citron, enveloppez-les avec des bardes de lard que vous ficelez, puis marquez-les dans une braisière serrés les un contre les autres et l'estomac en haut; mouillez-les à hauteur avec un fonds à poêler et cuisez-les tout doucement. Quan ils sont cuits, égouttez-les et laissez-les refroidir sur le plat, sans retirer le lard.

Cuisez 4 langues de veau à l'écarlate et laissez-les refroidir sous presse; quand elles sont froides, parez-les e coupez-les en deux sur leur longueur; débridez les poulets, enlevez leur l'estomac que vous coupez en tranches e remettez sur plat; alors dressez-les debout, l'estomac appuyé sur une coquille en graisse et le haut du poulet contr un montant en pain frit, formant pyramide, et disposé d'avance sur plat dans l'ordre que représente le dessin n° 38 entre chaque poulet dressez aussi debout une langue de veau; piquez alors 4 hâtelets transparents au-dessus des lan gues sur le haut de la pyramide, bouchez les interstices avec des truffes et de la gelée hachée; nappez légèrement le poulets et la garniture, nappez aussi les langues avec de la gelée rougie; bordez le fond du plat avec de beaux croûton de gelée et servez à part une sauce froide.

1358. — GALANTINES DE POULETS A LA ROBERT. (Dessin n° 110.)

Désossez complétement 6 poulets d'après la méthode prescrite au n° 1355, et emplissez-les avec de la farce à quenelle de volaille, à laquelle vous aurez mélangé nn salpicon composé de langue, truffes et tetine; cousez ces galantines, roulez-les dans un linge en les serrant et faites-les cuire d'après la méthode ordinaire; quand elles sont cuites, déballez-les pour les serrer de nouveau dans la même serviette, et les laisser refroidir dans la forme naturelle; parez-les ensuite pour les découper en entailles et les masquer avec une sauce chaufroix légèrement foncée, mais très-légère; quand la sauce est refroidie, dressez les galantines debout sur un pain-vert disposé d'avance sur plat et autour duquel vous aurez ménagé 6 coquilles en navet pour soutenir les garnitures, en les appuyant du côté opposé contre la pyramide en pain frit ou en riz très-ferme fixé sur le centre du pain-vert; sur le haut de la pyramide, placez un sujet dans le genre représenté par le dessin, et entourez-les avec de la gelée; dans l'intervalle des galantines, dressez symétriquement des légumes tels que choux de Bruxelles, carottes, navets, choux-fleurs et haricots verts au-dessus desquels vous placez un fond d'artichaut plein de petits pois. Nappez le tout à la gelée mi-prise; bordez les légumes et les galantines avec un gros cordon de beurre formé en torsade, et croûtonnez le fond du plat avec de beaux croûtons de gelée dressés debout. Cette pièce est dressée sur socle.

1359. — GALANTINES DE PERDREAUX A LA DAUPHINE.

Proportions : 4 perdreaux, 200 gr. de foies de poulardes, 200 gr. de langue à l'écarlate, 200 gr. de lard cuit, 600 gr. de truffes crues et épluchées, 200 gr. de jambon cuit, 600 gr. de farce, sel et épices.

Apprêts : Désossez les perdreaux d'après la méthode appliquée pour les volailles; assaisonnez-les et placez-les sur un plat. Mettez dans une terrine les truffes, le lard, la langue, le jambon et les foies coupés en gros dés; assaisonnez le tout avec sel et épices composées en additionnant une cuillerée de Madère; préparez la farce avec 150 gr. de filet mignon de porc; 150 gr. de chairs de perdreaux et 300 gr. de lard frais; assaisonnez de sel, muscade, épices et passez-la au tamis, mettez-la dans une terrine et finissez-la en lui incorporant quelques cuillerées de farce à gratin de foie-gras et quelques truffes hachées; mêlez-lui ensuite toutes les garnitures coupées et emplissez les perdreaux avec cet appareil; reformez-les en rapprochant les peaux et enveloppez-les entièrement avec des bardes de lard; cela fait, introduisez chaque galantine dans un moule ou casserole à bain-marie de la forme d'une demi-boîte à conserve, mais plus haut et tous du même calibre, en ayant soin de leur faire bien prendre la forme des moules; arrosez-les avec un peu de beurre et glace; couvrez-les avec du lard; fermez les moules avec de la pâte à dresser, et placez-les sur un plafond pour les pousser à four modéré et les cuire tout doucement; retirez-les ensuite; enlevez la pâte et laissez refroidir les galantines dans les moules avec un rond de bois et un poids sur chacune d'elles; quand elles sont froides, démoulez-les pour les déballer et les couper en tranches; dressez-les ensuite superposées et un peu en biais sur un pain-vert avec une pyramide au milieu; emplissez les interstices avec de la gelée et des quartiers de truffes glacés; entourez le fond du plat avec de beaux croûtons et piquez 4 hâtelets garnis sur le haut de la pyramide, en les inclinant légèrement.

1360. — GALANTINES DE PERDREAUX A LA ROYALE. (Dessin n° 114.)

Préparez et cuisez selon la règle 8 galantines de perdreaux; quand elles sont froides, parez-les et masquez-les avec une sauce chaufroix de gibier, mais de teinte blonde et transparente; quand la sauce est froide, décorez-les régulièrement avec de petits carrés de truffes que vous disposez dans l'ordre du dessin, et nappez-les à la gelée.

Placez sur le centre du pain-vert de forme ovale un tampon en pain de cuisine coupé en ovale et masqué avec du beurre; masquez le beurre avec de la gelée hachée contre laquelle vous appuyez les galantines, en les dressant à distance égale sur le pain-vert, traversez-les sur le haut avec un hâtelet garni, et emplissez les intervalles avec une garniture de truffes rondes, cuites au vin, pelées, glacées et nappées à la gelée; au-dessus du tampon, disposez un sujet en graisse dans le genre représenté par le dessin; celui-ci est en partie coulé et modelé. Cette grosse pièce est établie et montée dans des conditions telles qu'elle ne peut guère être servie que sur socle, mais on peut la simplifier.

1361. — GALANTINE DE FAISAN DE VOLIÈRE. (Dessin n° 111.)

Proportions : Un gros faisan, un demi-foie-gras, 500 gr. de truffes crues et épluchées, 200 gr. de lard cuit, 800 gr. de farce, sel et épices composées.

Apprêts : Désossez le faisan d'après la méthode appliquée aux volailles; assaisonnez-le et étalez-le sur un linge; coupez les plus petites truffes, le foie et le lard en gros dés et mettez-les dans une terrine pour les assaisonner; préparez la farce avec 200 gr. de chairs de gibier, 300 gr. de filets mignons de porc et 400 gr. de lard; quand elle est passée au tamis, mêlez-lui les garnitures de la terrine et emplissez le faisan aussi bien que possible pour former la galantine, en rangeant intérieurement les plus belles truffes entières; roulez-la ensuite dans une serviette beurrée; ficelez-la fortement aux deux bouts et sur le centre, puis marquez-la dans une casserole; mouillez-la largement avec un fonds blanc non dégraissé et un verre de Madère; ajoutez un bouquet d'aromates et la carcasse du faisan et cuisez-la tout doucement; quand elle est cuite, déballez-la pour la serrer de nouveau dans la même serviette, et laissez-la refroidir dans une casserole longue et étroite, mais sans la mettre sous presse; déballez-la enfin pour la parer et la découper en entailles, la glacer et la dresser sur un pâté froid de gibier de forme ovale, décoré et cuit de belle couleur; dressez le pâté sur un pain-vert, glacez-le et entourez-le à sa base avec une quinzaine de canetons imités avec des cuisses de volaille farcies et saucées en chaufroix; garnissez-les avec de la gelée hachée, et entourez le pain-vert avec de petits aspics de pain de gibier.

Maintenant ornez la galantine avec un cou, une queue et les deux ailes d'un joli faisan; les ailes sont traversées par un fil de fer et séchées ouvertes; la queue, disposée un peu en éventail, est aussi traversée par deux fils de fer pour la tenir en forme; la tête et la gorge sont empaillées et soutenues en forme par un fil de fer qui sert aussi à les piquer sur la galantine; si on ne prépare pas soi-même ces accessoires, on doit bien recommander à l'empailleur de n'employer aucune substance malfaisante. Cette pièce est placée sur socle.

1362. — GALANTINE DE COCHON DE LAIT.

Faites bien nettoyer un cochon de lait, flambez-le, fendez-le depuis le dessous du cou sur toute la longueur du ventre et désosse-zle en laissant intacts les pieds et la tête; salez-le et faites-le macérer pendant 24 heures dans une marinade à cru, en ayant soin de lui mettre un poids dessus et le tenir au frais. Préparez une farce à galantine dans les conditions prescrites à l'article n° 1355, assaisonnez-la de haut goût et additionnez-lui des truffes et de la langue écarlate coupées en dés moyens; emplissez l'animal avec cette farce, cousez-le ensuite, en lui faisant reprendre sa forme première aussi bien que possible; bridez les pattes, couchez les oreilles et emballez la galantine dans un linge; serrez fortement les deux bouts et liez-la avec un ruban en fil; marquez-la ensuite dans une braisière longue, mouillez-la à couvert avec du bouillon blanc bien gras; ajoutez un fort bouquet d'aromates, quelques couennes blanchies, un verre de Madère et une bouteille de vin blanc; cuisez-la tout doucement pendant 3 heures et demie; quand elle est cuite, laissez-la refroidir dans sa cuisson; déballez-la alors pour la serrer de nouveau et la laisser refroidir; parez-la ensuite et dressez-la sur un pain-vert disposé sur plat, reformez la tête, en relevant les oreilles et refaisant les yeux; puis découpez-la sur le milieu, entourez-la avec de la gelée hachée et croûtonnez le fond du plat; glacez la galantine et piquez quelques hâtelets garnis sur les parties non découpées. On peut préparer cette galantine en désossant complétement l'animal et en lui retirant la tête; alors on cuit la galantine ronde et on la fait refroidir sous presse pour la parer ensuite; on la dispose alors sur un fonds en beurre et on modèle les deux extrémités de l'animal dans le style représenté au dessin n° 102. Les galantines de marcassins peuvent se préparer ainsi.

1363. — GALANTINES D'ANGUILLES AU BEURRE DE MONTPELLIER.

Dépouillez 2 grosses anguilles auxquelles vous coupez la tête et les parties minces de la queue, ouvrez-les du côté du ventre sur toute leur longueur pour les désosser; battez légèrement les chairs, assaisonnez-les avec sel et épices, et emplissez les anguilles avec une farce à galantine à laquelle vous aurez mêlé un salpicon de truffes crues; fermez les galantines, enveloppez-les avec de larges bandes de lard, et roulez-les séparément dans une serviette, ficelez fortement les bouts, entourez-les avec quelques anneaux de ficelle, et marquez-les dans une poissonnière étroite; mouillez-la à hauteur avec un fonds de mirepoix au vin bien assaisonné et très-gras. Cuisez-les tout doucement; aussitôt cuites, égouttez-les pour les déballer, retirez le lard, et roulez-les de nouveau dans la serviette rafraîchie; puis pendez-les par un bout avec un poids attaché à l'autre, et laissez-les refroidir ainsi pour les obtenir rondes et droites; dès qu'elles sont bien froides, débridez-les et parez-les pour les couper transversalement en 8 tronçons de 10 cent. de long, coupez chacun d'eux en 5 tranches que vous laissez l'une sur l'autre sans déformer le tronçon; glacez les 4 plus gros tronçons, et masquez les 4 plus minces avec du beurre de Montpellier, en leur donnant la même épaisseur qu'aux autres; dressez-les alors debout sur un pain de forme ovale d'avance disposé sur plat et masqué au beurre de Montpellier, au centre duquel vous aurez disposé une pyramide masquée aussi au beurre de Montpellier; collez alors sur le centre une coupe ovale en stéarine garnie intérieurement avec du beurre, emplissez cette coupe avec un petit buisson de queues d'écrevisses épluchées et de la gelée hachée; poussez aussi, au-dessus de chaque tronçon, un cordon de gelée hachée au milieu duquel vous placez une belle truffe; entourez la base avec de beaux croûtons, et servez à part 2 saucières de mayonnaise à la tartare.

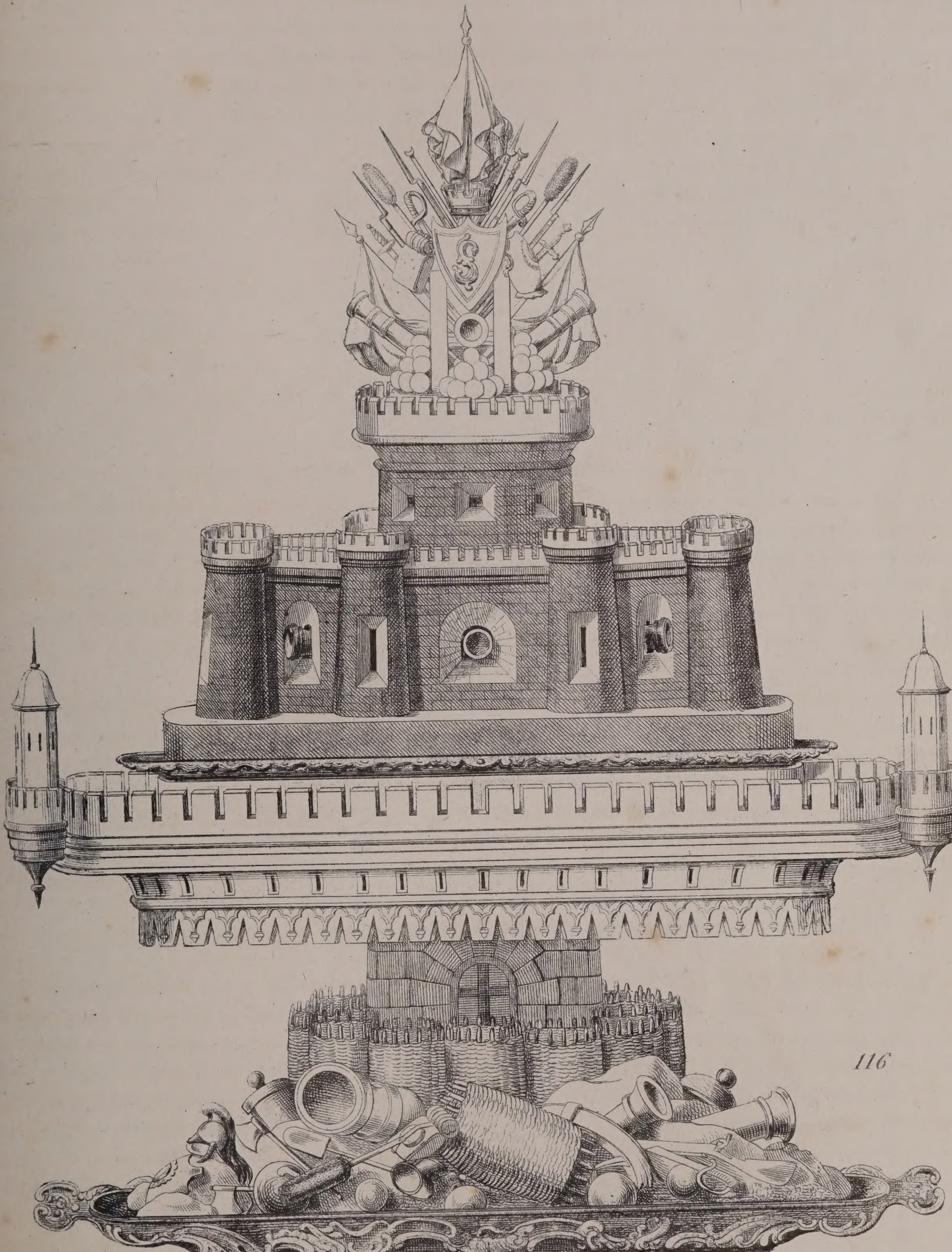
1364. — HURE DE SANGLIER FARCIE A LA FRANÇAISE. (Dessin n° 106.)

Faites couper une hure de sanglier, en lui laissant adhérer une partie du cou, faites brûler les poils sur un fourneau de charbon ardent ou avec un fer rouge; quand elle est flambée, faites-la dégorger une heure, puis grattez-la bien et désossez-la en l'ouvrant en dessous depuis la mâchoire jusqu'à l'extrémité opposée, ainsi qu'on opère pour désosser les têtes de veau. Cela fait, enlevez la langue et parez les chairs, puis frottez-les avec quelques poignées de sel mêlé avec un peu de salpêtre et faites macérer la hure dans une terrine avec une bouteille de vin blanc, poivre en grains, oignons, carottes, persil et aromates; placez-la sous presse et tenez-la ainsi 2 ou 3 jours, en la retournant de temps en temps.

Égouttez ensuite la hure, essuyez-la bien; retirez une partie des chairs, coupez-les en gros dés et mettez-les dans une terrine avec 7 à 800 gr. de truffes crues pelées et coupées par moitié, 2 filets mignons de porc frais en gros dés, la langue du sanglier et une langue écarlate cuite et coupée en gros dés, une douzaine de foies de poulardes sautés et coupés en deux, quelques gros dés de lard et enfin 2 poignées de pistaches émondées; assaisonnez de haut goût, additionnez un petit verre de cognac et laissez-les macérer pendant 2 heures dans une terrine. Maintenant préparez 3 kilog. de farce composée avec deux tiers de filets de porc et un tiers de lard frais; quand elle est bien pilée, assaisonnez-la et mêlez-lui les garnitures de la terrine, ainsi que quelques cuillerées de farce à gratin de foies de volaille et de gibier; emplissez la hure, cousez-la en lui laissant sa forme autant que possible; masquez l'ouverture du cou avec une plaque de couenne de porc de la même dimension, que vous cousez et soutenez avec un rond en bois ou une assiette; cousez le groin ou museau; emplissez les oreilles et entourez-les de farce commune; emballez la hure dans un linge, serrez-la fortement avec du ruban en fil et maintenez-la des deux côtés à l'aide de 2 petites planches minces de longueur suffisante, que vous ficelez. Maintenant marquez la hure dans une grande braisière avec 10 pieds de veau désossés, légumes et aromates; mouillez-la largement à couvert avec du bouillon et deux bouteilles de vin blanc, ajoutez quelques parures de boucherie et cuisez-la tout doucement pendant 5 à 6 heures; sondez-la de temps en temps et, aussitôt qu'elle est cuite, retirez-la du feu pour la laisser refroidir à moitié dans sa cuisson; déballez-la ensuite pour l'emballer de nouveau et la reformer aussi bien que possible. Quand elle est bien refroidie, déballez-la pour la parer; coupez la partie du cou à vif, mettez-la d'aplomb, découpez-la ensuite tout le long du museau jusqu'à moitié de sa hauteur; évidez les parties où se trouvent les yeux et refaites-les en beurre, en leur donnant la vivacité naturelle à l'aide de deux yeux imités en émail. Cela fait, piquez les oreilles sur les côtés, comblez-en les cavités avec du beurre, afin de les rendre aussi vraisemblables que possible; dégagez les chairs du museau pour l'entr'ouvrir et reformez l'extrémité avec du pain de foie ou de gibier pilé, et, à défaut de celui-ci, avec du beurre; imitez deux défenses en graisse à modeler ou en beurre, que vous placez en évidence dans l'ouverture de la gueule, et glacez entièrement la hure avec

SOMMAIRE DE LA PLANCHE VINGT-DEUXIÈME.

N° 116. — Bastion de pain de gibier, page 272.



116

de la glace très-brune. Alors dressez-la sur un pain-vert disposé sur plat; entourez-la abondamment avec de la gelée hachée et croûtonnez le plat avec de mâles croûtons de gelée; dissimulez le crâne sous une belle rosace formée en tetine, au centre de laquelle vous piquez un gros hâtelet garni; entourez également le tour du cou avec des hâtelets plus petits, mais en les inclinant en dehors; emplissez les cavités des oreilles et de la gueule avec de la gelée hachée et servez. Cette pièce peut aller sur socle.

1365. — HURE DE SANGLIER EN GALANTINE. (Dessin n° 109.)

Après avoir farci, cuit et fait refroidir une hure de sanglier, comme il est dit à l'article précédent, dressez-la d'aplomb sur un pain-vert, déjà collé au saindoux, dans un plat long proportionné; garnissez l'intérieur de la gueule avec du beurre rouge et imitez les dents et défenses avec du beurre blanc; retouchez les oreilles et les parties déformées avec du pain de gibier pilé; glacez bien la hure avec de la glace brune et dressez sur le sommet un rocher en beurre, sur lequel vous fixez un sujet exécuté en graisse dans le genre de celui représenté sur le dessin; adaptez de chaque côté une branche imitant le chêne, dont vous formez les feuilles et les glands en les modelant en graisse verte de deux nuances; piquez, en les inclinant, de beaux hâtelets sur toutes les parties saillantes et bordez le plat avec de gros croûtons de gelée; glacez ensuite la hure avec de la gelée mi-prise. Comme diversion, on sert quelquefois, au lieu de hure, une imitation modelée en graisse ou en beurre, mais de grosseur naturelle. Si le sujet est bien traité, il est d'un joli effet, surtout s'il est modelé en graisse bien blanche; en ce cas, on lui adapte des yeux en émail. On la dresse sur un beau pain-vert décoré, autour duquel on dresse une couronne, soit une de hure ou galantine de sanglier cuite séparément, soit simplement des roulades de sanglier préparés d'après la méthode prescrite au chapitre des entrées froides, mais également découpées en tranches. Quand la hure est modelée en graisse, on peut la peindre avec un mélange de couleur, afin d'imiter la nuance des crins de sanglier.

1366. — HURE DE SANGLIER A LA CUMBERLAND.

Faites couper la hure aussi longue que possible du côté du cou; quand elle est flambée, emballez-la dans un linge en penchant les oreilles; marquez-la ensuite dans une braisière et mouillez-la avec une mirepoix de légumes mouillée avec du vinaigre, du vin blanc et de l'eau; ajoutez du poivre en grains, de la coriandre, clous de girofle, un fort bouquet d'aromates et un bouquet de persil, et cuisez-le tout doucement pendant 5 à 6 heures; sondez-la de temps en temps, et aussitôt cuite retirez la braisière du feu pour laisser refroidir à moitié la hure dans sa cuisson; égouttez-la ensuite pour l'emballer soigneusement dans un linge et la laisser refroidir sur un plafond; quand elle est bien froide, déballez-la et réparez les dégâts occasionnés par la cuisson avec du beurre ou du pain de foie pilé; entr'ouvrez la gueule pour lui fixer deux défenses imitées en graisse. Cela fait, glacez entièrement la hure et dressez-la sur un pain-vert disposé sur plat; emplissez la gueule, les oreilles et les cavités avec de la gelée hachée, et ornez-la avec des feuillages imités en graisse; entourez-la avec de la gelée et aussi avec de beaux croûtons, puis piquez quelques beaux hâtelets sur la partie du cou et servez à part 2 saucières de sauce cumberland.

Cette pièce se sert sans être découpée; quand on veut la distribuer, on émince en tranches fines les parties du cou, qui seules sont mangeables.

1367. — BASTION DE VOLAILLE POUR GROSSE PIÈCE.

Préparez 4 galantines de poulets ou poulardes, d'après la méthode prescrite au n° 1355; quand elles sont cuites, faites-les refroidir en les laissant bien rondes; aussitôt refroidies, parez-les droites aux deux bouts et coupez-les en tranches régulières; reformez les galantines, tenez-les debout et glacez-les entièrement. Préparez un pain-vert de forme ovale ayant 7 à 8 centim. d'épaisseur; sur le centre de ce pain, placez un montant en pain masqué de beurre, de forme carrée et un peu moins haut que les galantines; abattez les angles du pain en les creusant légèrement, afin de donner l'appui nécessaire aux galantines qui doivent venir s'y appuyer; cela fait, masquez les quatre faces de ce montant avec des morceaux de langue et de tetine taillés en carrés ronds pour imiter des pierres de taille, mais en ayant soin d'alterner les nuances et les coller symétriquement contre le beurre aussitôt collés; nappez-les à la gelée, à l'aide du pinceau. Maintenant placez le pain-vert sur plat et dressez les galantines debout appuyées contre les cavités des angles, soutenez-les en dessous avec des ronds en beurre ayant 2 centim. d'épaisseur et un peu plus larges que les galantines; couvrez-les aussi avec un rond semblable que vous bordez avec une bande de tetine dentelée pour imiter les créneaux; crénelez aussi les faces du pain d'après le même procédé, puis imitez une porte basse au centre de chaque galantine aussi avec de la tetine; sur le haut du montant, placez une petite tourelle ou un trophée en graisse, puis bordez la base du bastion avec de la gelée hachée poussée au cornet, et croûtonnez le fond du plat avec de beaux croûtons de gelée. En suivant ces indications, on peut composer des bastions avec des galantines de gibier et d'anguilles.

1368. — BASTION EN PAIN DE GIBIER A LA MAZAGRAN. (Dessin n° 116.)

Préparez une grande casserole de pain de gibier au beurre d'après les prescriptions données à l'article n° 1349; avec cet appareil, emplissez d'abord 6 tubes en papier ayant 18 centim. de haut sur 7 de diamètre, rangez-les debout dans une casserole que vous placez sur glace, et laissez bien raffermir l'appareil; foncez de papier un moule à timbale ovale et emplissez le même appareil que vous faites aussi refroidir sur glace. Maintenant dressez sur un plat ovale un pain-vert de l'épaisseur de 7 à 8 centim., sur lequel vous placez un gros pain de mie ou une caisse en bois longue et à 6 faces, mais vide et renversée; masquez-la avec une épaisse couche de l'appareil de gibier en ménageant à chaque angle des petites cavités contre lesquelles vous dressez l'appareil moulé dans les tubes, et devant simuler les tourelles du bastion; dissimulez les jointures en les soudant, puis dressez sur la partie centrale de la caisse l'appareil refroidi dans le moule ovale; c'est ce qui doit représenter la tour supérieure du bastion; lissez l'appareil après avoir enlevé le papier, puis glacez entièrement la pièce au pinceau; cela fait, creusez légèrement les meurtrières et les embrasures sur les tours et les murs pour les border avec des lames minces de tetine dans l'ordre représenté par le dessin; dans les embrasures on peut imiter au beurre la gueule d'un canon, qu'on fixe dans l'appareil; maintenant bordez le dessus des tourelles et des murs avec une petite frise en carton-farce noir et blanc, sur laquelle vous appuyez une bordure en tetine dentelée et formant créneau; cela fait, carrelez entièrement les murs et les tours avec des cordons de beurre travaillé que vous poussez au cornet. Fixez sur la tour principale un trophée d'armes artistement groupées; entourez la base des tours et des murs avec de la gelée hachée, puis dressez sur le fond du plat une couronne de beaux croûtons.

Cette pièce est représentée dressée sur un socle analogue, c'est-à-dire imitant aussi un bastion; mais au besoin la pièce principale peut être servie sur plat; l'essentiel, c'est de l'exécuter d'une manière régulière, correcte et surtout proportionnée.

1369. — BASTION D'ANGUILLE A LA MODERNE. (Dessin n° 137.)

Préparez 6 galantines d'anguille, d'après la méthode prescrite au n° 1363, ayant chacune la longueur de 20 centim. à peu près; aussitôt cuites, déballez-les pour les emballer de nouveau pour mieux les serrer et les laisser refroidir bien rondes et droites; quand elles sont bien froides, découpez-les en tranches, puis reformez aussitôt chaque tronçon pour le glacer en le tenant debout.

Modelez sur une boîte légère et de forme carrée un socle également carré, flanqué de 4 tours, dans le genre que représente le dessin, et dressez-le sur un pain-vert de forme ronde, d'avance disposé sur plat; au centre de ce socle fixez solidement un rouleau en beurre, de forme et de la grosseur d'une galantine; placez dessus une abaisse en beurre de Montpellier de 2 centim. d'épaisseur et coupée suivant les contours que forment les galantines réunies, en observant de lui donner un demi-centim. en plus de largeur. Sur cette abaisse, fixez une grosse bordure en graisse blanche d'avance découpée et formant créneaux, en lui faisant suivre les contours de l'abaisse; entourez aussi la base des galantines avec une bande épaisse de beurre de Montpellier, formant soubassement et en même temps destinée à soutenir les galantines. Maintenant dissimulez les jointures des galantines avec de la gelée hachée que vous poussez au cornet et masquez la plate-forme du socle avec du beurre de Montpellier passé au tamis, en imitation de mousse, entremêlée avec de la gelée hachée. Maintenant simulez 4 petites meurtrières en truffes contre chacune des galantines; couvrez la surface supérieure du socle avec une épaisse couche de gelée, et croûtonnez richement le fond du plat avec des croûtons dressés debout. On peut dans le même ordre, servir des bastions en pain de foie-gras, préparés comme il est dit pour le pain de foie-gras à la Régence.

1370. — ASPIC DE FILETS DE SOLES, POUR GROSSE PIÈCE. (Dessin n° 100.)

Cuisez au beurre et au vin blanc 8 belles soles dont vous aurez supprimé la tête et les parties minces de la queue; aussitôt cuites, égouttez-les pour les laisser refroidir et en retirer les filets que vous parez uniformes, en les laissant entiers; rangez-les alors sur un plafond l'un à côté de l'autre et décorez-en la moitié avec des détails de truffes, que vous disposez en palmettes, et l'autre moitié avec des filets d'anchois, des œufs de homard et feuilles de cerfeuils disposées en guirlande; nappez ce décor avec de la gelée mi-prise et laissez-les refroidir dans le timbre. Maintenant, incrustez sur glace un grand moule à cylindre ovale et à gros cannelons; coulez au fond une petite couche de gelée que vous laissez prendre et sur laquelle vous dressez une couronne de queues d'écrevisses; couvrez celle-ci, peu à peu, avec une autre couche de gelée, arrivant jusqu'à hauteur des cannelons, et aussitôt qu'elle est prise, dressez un filet décoré dans chaque cannelon d'avance coupé de la longueur voulue, et en observant que le décor des filets soit tourné contre les parois du moule, et que les deux genres de décor soient alternés; cela fait, coulez entre les filets et le moule, de la gelée mi-prise pour combler les vides; chemisez ensuite complétement le moule et les filets, et enfin emplissez-le avec de la mayonnaise à la gelée bien collée, à laquelle vous mêlez le restant des filets et des queues d'écrevisses et corni-

chons coupés en dés, ainsi que des câpres entières; quand le moule est plein, laissez-le raffermir sur glace. Au moment de servir, trempez vivement ce moule dans l'eau chaude, essuyez-le et renversez-le aussitôt sur un plat de forme ovale, sur lequel vous aurez disposé un pain aussi ovale et masqué avec du beurre d'écrevisses; entourez-le avec de gros croûtons de gelée ou avec une garniture quelconque; emplissez le puits avec une macédoine de légumes en salade et servez à part 2 saucières de mayonnaise.

On peut préparer ainsi de gros aspics, en dressant tout simplement en couronne les filets ou escalopes de poisson.

1371. — ASPIC DE HOMARD A L'ANCIENNE, POUR GROSSE PIÈCE. (Dessin nº 107.)

Incrustez sur glace un moule de forme ovale cannelé et au fond duquel est représenté un gros homard en relief; chemisez-le avec une mince couche de gelée, imitez les yeux du homard avec deux ronds de truffe et avec du homard pilé, passé au tamis et mélangé avec de la gelée collée et rougie; masquez avec une couche mince de gelée les reliefs représentant la carapace, la queue ainsi que les pattes du homard et laissez-la raffermir; alors dressez en couronne sur cette couche 2 queues de homards ou langoustes escalopées; au centre de cette couronne dressez un bouquet de garniture, composé avec les parures de homards et des légumes liés avec de la mayonnaise à la gelée; cela fait, emplissez peu à peu les vides avec de la gelée liquide, mais froide; quand elle est prise, dressez dessus une autre couronne d'escalopes et de garnitures que vous couvrez aussi avec de la gelée; laissez raffermir l'aspic et, au moment de servir, démoulez-le sur plat. Servez deux saucières de mayonnaise à part.

1372. — ASPIC DE FOIE-GRAS, POUR GROSSE PIÈCE.

Incrustez sur la glace un moule à cylindre de forme ovale et coulez au fond une couche de gelée ayant un centimètre d'épaisseur; aussitôt quelle est prise, rangez dessus et contre les parois du moule, une couronne de belles truffes rondes; couvrez-les peu à peu avec une autre couche de gelée de 2 à 3 centim. d'épaisseur et laissez-la aussi raffermir. Coupez en carrés longs et uniformes une terrine ou un pain de foie-gras; glacez-les légèrement et dressez-les en couronne, sur la couche de gelée raffermie dans le moule; couvrez-les aussi avec une autre couche de gelée de 3 centim. d'épaisseur, mais en la coulant peu à peu, afin de ne pas déranger les carrés de foie-gras; quand elle est prise, dressez sur celle-ci une couronne de foie-gras, que vous rangez en sens contraire de la première couronne; cela fait, coulez peu à peu de la gelée dans le vide, jusqu'à ce que le moule soit plein et laissez-le sur glace pendant quelques heures; au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude; essuyez-le pour le renverser sur un pain-vert disposé sur plat long; ce pain doit avoir sur la partie centrale une cavité dans laquelle on peut introduire un montant en bois masqué de beurre, et de la dimension du cylindre du moule; quand le moule est renversé, fixez sur le montant une jolie coupe en tétine de forme ovale que vous garnissez avec un buisson de petites truffes rondes; entourez la base du moule avec un cordon de gelée hachée, et sur celle-ci une couronne de filets de langue écarlate, coupée en demi-cœur et nappée de gelée.

On peut confectionner et servir, d'après cette méthode, de gros aspics de chaufroix de volaille ou de gibier, de cervelles, de ris de veau ou de crêtes, truffes et champignons mélangés.

1373. — ASPIC DE VOLAILLE, POUR GROSSE PIÈCE.

Levez, sans faire de poitrine, les filets de 4 bons poulets poêlés et refroidis, mais vert-cuits; parez et divisez ces filets en deux parties chacun, que vous masquez aussitôt avec une sauce chaufroix blonde, rangez-les à mesure sur une plaque et laissez bien refroidir la sauce. D'autre part, préparez une garniture composée de crêtes, rognons de coqs et de truffes rondes; incrustez dans de la glace pilée un grand moule de forme ovale, uni et sans cylindre, coulez dedans une couche de gelée de l'épaisseur d'un centimètre et demi; aussitôt cette gelée raffermie, placez sur la partie centrale du moule un autre moule étamé en dehors, de même forme que le premier, mais ayant 2 centim. en moins de diamètre, emplissez-le avec de la glace pilée et coulez peu à peu de la gelée froide tout autour pour emplir le vide jusqu'à hauteur des bords; laissez bien raffermir cette chemise de gelée, puis retirez la glace du moule et remplacez-la avec de l'eau tiède afin de l'enlever sans endommager la gelée; alors, emplissez le vide laissé par le moule avec les escalopes de volaille, les truffes, les crêtes et les rognons que vous distribuez de manière à mélanger les nuances, mais en ayant soin de couler de la gelée froide sur ces garnitures, afin de combler les cavités et soutenir en même temps l'appareil que vous couvrez, en dernier lieu, avec une épaisse couche de gelée; laissez bien refroidir la gelée sur glace, puis démoulez l'aspic sur un pain-vert, ornez le dessus avec une rosace de gelée découpée et entourez la base avec de la gelée hachée, et garnissez le plat avec une belle couronne de truffes en petites caisses d'office, nappées avec une légère sauce chaufroix.

1374. — CHAUFROIX DE FILETS DE FAISANS. (Dessin nº 147.)

Levez les gros filets et les filets mignons de 3 faisans, parez les uns et les autres selon la règle, marquez-les sépa-

rément dans un sautoir avec du beurre et faites-les sauter; quand ils sont cuits, laissez-les refroidir et coupez les gros filets en deux parties sur leur longueur, mais un peu en biais; masquez-les avec une sauce chaufroix, rangez-les à mesure sur une plaque et placez aussitôt sur chacun d'eux un croûton de langue bien rouge et cannelé sur le côté; ils doivent être posés de manière à ne pas les couvrir entièrement; nappez-les à la gelée, saucez également les filets mignons et décorez-les avec des truffes en croissant pour les parer ensuite.

Maintenant, démoulez sur plat une bordure de gelée, décorée sur les côtés avec de gros ronds de truffes; emplissez le puits de la bordure avec un rond en bois masqué avec du beurre, et sur celui-ci disposez deux petits gradins découpés en graisse, et dont la hauteur du premier doit être de même mesure que les filets de faisans que vous dressez debout en les faisant porter sur ce gradin. Dressez les filets mignons sur le haut; fixez un petit sujet sur le sommet, entourez-l avec de la gelée hachée, et croûtonnez le fond du plat. Cette entrée est posée sur un socle pouvant aller sur table dans un dîner.

1375. — CHAUFROIX DE FAISAN, POUR GROSSE PIÈCE.

Bardez et cuisez 3 jeunes faisans à la broche, laissez-les refroidir et détachez-en les cuisses, dont vous enlevez l'os de la jointure intérieure, coupez le pilon à moitié, parez-les en leur donnant la forme des filets, divisez les estomacs en quatre parties, desquels vous retirez les peaux; parez bien les filets et désossez les poitrines; quand tous ces membres sont parés, masquez-les avec une sauce chaufroix brune, dans laquelle vous aurez fait entrer un fumet de faisan préparé avec les parures; rangez-les à mesure sur un plafond et laissez refroidir la sauce dans un lieu frais glacez-les, rangez-les dans un plafond et nappez-les à la gelée, et cernez-les ensuite avec un coupe-pâte. Vous aurez d'avance taillé un socle en graisse dans le style des croustades représentées par les dessins n^{os} 78 et 79, mais de forme ovale; collez-le sur plat avec du saindoux manié, et fixez un montant sur son centre; alors, dressez les escalopes en couronne sur le bord du socle en les alternant; dressez ensuite les membres de faisans debout contre le montant nappez-les à la gelée, croûtonnez le pied du socle et piquez 3 hâtelets transparents sur le haut du montant.

1376. — CHAUFROIX DE VOLAILLE EN BORDURE. (Dessin n° 146.)

Découpez par membres les poulets cuits, parez les filets et les estomacs, retirez-leur les peaux et masquez-les avec une sauce chaufroix; rangez-les à mesure sur plaque pour laisser refroidir la sauce et les napper ensuite à la gelée.

Incrustez sur glace un moule à bordure unie, contre les parois duquel vous montez une couronne de belles crêtes en les trempant à mesure dans la gelée; finissez d'emplir le moule peu à peu avec de la gelée et tenez-le sur glace jusqu'à ce que la gelée soit bien raffermie; demoulez alors la bordure sur plat, emplissez le puits avec un fond en bois masqué de beurre, et sur celui-ci disposez un petit gradin à 2 étages en pain, masqué de beurre et décoré en damier, et au sommet duquel vous fixez un petit sujet. Dressez les filets de volaille debout sur la bordure en les appuyant contre le premier gradin, et en les alternant avec une truffe ronde; dressez ensuite les estomacs sur le gradin supérieur, sur lequel vous dressez aussi une couronne de truffes rondes et nappées à la gelée; croûtonnez le fond du plat. Cette entrée est posée sur un socle pouvant aller sur table dans un dîner.

1377. — CHAUFROIX DE VOLAILLE A LA MODERNE. (Dessin n° 99.)

Faites poêler 5 poulets, et laissez-les refroidir dans leur fonds, égouttez-les ensuite pour les débrider et les découper par membres, d'après les règles; retirez l'os du gras de la cuisse, coupez le pilon à moitié, et parez-les ensuite en forme de filets, parez aussi les estomacs et les filets en leur retirant les peaux, et trempez-les dans une sauce chaufroix liée à point, afin de les masquer avec une couche lisse; rangez-les à mesure sur un plafond, laissez refroidir la sauce et nappez-les à la gelée mi-prise. Modelez en graisse un avant-corps de cygne avec les ailes déployées, fixez-les sur le bout d'un plat long, en le soutenant avec une bordure en graisse, qui des deux côtés des ailes vient aboutir à l'autre extrémité du plat; sur ce point, collez un tampon en pain frit que vous masquez avec du beurre, et piquez-lui dessus 6 ou 7 hâtelets transparents; couvrez alors le fond du plat, en dedans de la bordure, avec une épaisse couche de gelée hachée sur laquelle vous dressez les membres de volaille en cuisson, mais de manière à simuler le corps du cygne; entourez-l avec de la gelée hachée et de beaux croûtons transparents.

1378. — FILETS DE SOLES A LA PARISIENNE. (Dessin n° 148.)

Levez les filets à 4 ou 5 soles cuites au beurre et au vin blanc et refroidies; parez-les carrément, diminuez légère

SOMMAIRE DE LA PLANCHE VINGT-SEPTIÈME.

N° 121. — Groupe de langoustes et crevettes, page 278. | N° 122. — Filets de faisan aux truffes, page 274.

121



122



ment leur épaisseur, et montez-les autour d'un moule uni à cylindre et incrusté sur glace, en les appuyant contre les parois dans le genre des charlottes, mais en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise; chemisez-les ensuite avec une couche de gelée, et emplissez le vide avec une salade de légumes à la mayonnaise collée; appuyez-la bien et couvrez-la avec un rond de papier; au bout d'une heure, trempez vivement le moule à l'eau chaude, essuyez-le et renversez le pain sur un montant d'entrée froide, n° 1118 et glissez aussitôt celui-ci sur un pain-vert disposé sur plat; maintenant, fixez sur la colonne un sujet en graisse représentant une coquille entr'ouverte, avec des branches de corail dedans; ce sujet doit d'abord être fini sur un petit appui de 7 à 8 centim. de haut, que vous entourez avec un peu de salade de légumes, en lui donnant la forme cônique, afin de pouvoir ranger dessus 4 couronnes de queues d'écrevisses; nappez-les à la gelée, puis garnissez la base de l'entrée avec de la gelée hachée et croûtonnez le fond du plat. Servez à part une saucière de mayonnaise. Cette entrée est posée sur socle pour aller sur table dans un dîner.

1379. — PAIN DE FOIES DE LOTTES. (Dessin n° 149.)

Incrustez sur glace un moule à 6 pans, mais légèrement en pyramide; montez ensuite, contre les parois, des truffes régulièrement coupées, pour former une bande, en ayant soin de les tremper à mesure dans de la gelée mi-prise; quand le moule est ainsi décoré, chemisez-le très-légèrement et emplissez-le avec un appareil de pain de foie de lotte au beurre, préparé d'après la même méthode que pour les pains gras; laissez le moule sur glace, et au bout d'une heure, démoulez le pain sur un montant d'entrée froide, n° 1188; glissez-le aussitôt; fixez, sur la colonne du montant, un petit sujet en graisse ou stearine, et croûtonnez le fond du plat. Cette entrée est posée sur socle, pouvant aller sur table dans un dîner.

1380. — TRUITE AU BLEU. (Dessin n° 127.)

Cuisez une grosse truite au court-bouillon, d'après la méthode décrite plus haut, conservez-la bien entière ,laissez-la refroidir à moitié dans sa cuisson, puis égouttez-la sur une planche en la dressant sur le ventre, et glissez-la ensuite sur un pain-vert disposé sur un plat long en la plaçant bien d'aplomb et la soutenant à sa base avec du beurre; nappez-la au pinceau avec de la gelée mi-prise; masquez le beurre qui l'entoure avec de la gelée hachée, en abondance, et garnissez-la des deux côtés avec des petits ronds de beurre de Montpellier bordés avec des filets d'anchois, puis garnis avec des queues d'écrevisses; croûtonnez richement le plat et et servez plusieurs saucières de mayonnaise. Cette pièce est posée sur socle; la garniture peut être remplacée par des groupes de belles crevettes, des œufs durs, des cœurs de salade ou des petits moules de gelée.

1381. — SAUMON FROID A LA PARISIENNE.

Choisissez un gros saumon, bien fait, habillez-le en le vidant par les ouïes, et faites-lui une petite incision au ventre pour en retirer tout le sang; lavez et essuyez-le bien, puis emplissez-lui le ventre avec une farce à quenelle de poisson ferme et bien assaisonnée; bridez-lui la tête et placez-le sur le gril d'une poissonnière proportionnée; mouillez-le avec un court-bouillon à vin blanc, et cuisez-le pendant une heure et demie à peu près, selon la grosseur; laissez-le refroidir aux trois quarts dans sa cuisson, égouttez-le ensuite pour le glisser sur une planche en le plaçant sur son ventre et le soutenant avec quelques gros légumes pour le maintenir droit et de belle forme; recouvrez-le d'un linge mouillé dans le court-bouillon et le laissez refroidir jusqu'au lendemain. Pendant ce temps, préparez une planche longue à bouts arrondis et ayant juste la longueur du poisson, marquez-la avec du beurre vert. Quand le poisson est bien froid, coupez la peau sur le milieu, de chaque côté, avec la pointe d'un couteau, pour en dégarnir complétement les deux filets, depuis la tête jusqu'à 10 centim. de l'extrémité de la queue; nappez ces parties au pinceau avec de la gelée mi-prise et légèrement rosée à la cochenille. Quand la couche de gelée est prise, glacez de nouveau le poisson avec de la gelée ordinaire, et posez-le sur la planche préparée; maintenez-le droit en le calant avec du beurre, puis placez la planche et le poisson sur un grand plat ou sur une autre planche enveloppée avec des serviettes et ayant 2 traverses en dessous afin de pouvoir l'enlever facilement. Maintenant, placez de chaque côté du poisson, sur le bord du fond vert, 3 ou 4 demi-dômes en beurre blanc, sur lesquels vous piquez des crevettes en groupe; entre chaque groupe, vous placez des bouquets de cresson ou de salade; entourez ensuite le poisson avec de la gelée, et piquez en dessus 6 ou 9 hâtelets garnis chacun de 6 belles crevettes et d'une écrevisse. Nappez le tout à la gelée mi-prise, et bordez le plat ou la planche qui en tient lieu avec des beaux croûtons de gelée. Servez à part 6 saucières de mayonnaise et rémoulade.

Si les poissons se déformaient à la cuisson, on pourrait les masquer entièrement avec de la mayonnaise à la gelée, et décorer le dessus avec des queues d'écrevisses, des filets d'anchois, des truffes, pour les garnir ensuite

1382. — GROSSE CARPE AU BLEU.

Choisissez une grosse carpe de couleur dorée, habillez-la et ficelez-lui la tête, enveloppez-la dans une serviette

beurrée, et faites-la cuire dans un court-bouillon au vin rouge, laissez-la refroidir dans ce fonds et égouttez-la ensuite pour la déballer, glissez-la ensuite sur plat long couvert d'une épaisse couche de gelée hachée, glacez-la à la glace légère, et ensuite avec de la gelée mi-prise, entourez-la avec de belles écrevisses, et croûtonnez les bords du plat avec de beaux croûtons de gelée, et servez 2 saucières de mayonnaise à part. On peut décorer la partie centrale du poisson avec des beaux filets d'anchois placés à distance égale, dont vous garnissez les intervalles avec du persil haché, des jaunes d'œufs durs et des blancs hachés séparément ainsi que des cornichons.

1383. — BROCHET FROID A LA GELÉE. (Dessin nº 125.)

Habillez un gros brochet, emplissez-le intérieurement avec de la farce à quenelle, enveloppez-le de bardes de lard et d'une serviette et cuisez-le dans un bon court-bouillon, laissez-le refroidir à moitié dans sa cuisson, puis égouttez-le pour le déballer et le laisser complétement refroidir, appuyé sur le ventre. Glissez-le ensuite sur un fond en bois masqué avec du beurre vert, et, avec la pointe d'un couteau, tracez deux lignes droites sur toute la longueur des filets pour en retirer les peaux, dégager les chairs et les découper sur place; entourez le poisson, soutenez-le avec de la gelée hachée; nappez-le entièrement à la gelée mi-prise et piquez-lui en dessus 7 hâtelets garnis. Garnissez les bouts avec des moitiés d'œufs durs, décorés aux truffes et dressés debout, les unes à côté des autres, et la partie centrale avec de petits aspics de salade italienne décorés aux truffes; entre chaque aspic, dressez un petit groupe de queues d'écrevisses bien rouges et alterné avec des petits bouquets de persil ou de cresson; croûtonnez richement le plat avec de la gelée et servez à part quelques saucières de mayonnaise.

1384. — DARNE DE SAUMON A LA CHEVREUSE. (Dessin nº 108.)

Coupez toute la partie centrale et la plus épaisse d'un gros saumon, cuisez-la au court-bouillon; quand elle est cuite, égouttez-la pour la laisser refroidir à plat, couverte d'un linge; alors, retirez-lui les peaux et glacez-la entièrement au pinceau avec de la gelée légèrement rougie; glissez-la sur un pain-vert disposé sur plat; décorez le dessus avec des filets d'anchois, des lames de truffes coupées en croissant et placées en forme d'écailles de poisson. Ainsi représente le dessin. Quand la darne est décorée, nappez-la avec de la gelée mi-prise, entourez-la avec de la gelée hachée, croûtonnez richement le plat et envoyez deux saucières de mayonnaise à part. — Cette pièce peut être ornée avec des hâtelets garnis de truffes, écrevisses et crevettes.

1385. — DARNE DE SAUMON A LA TIVOLI. (Dessin nº 129.)

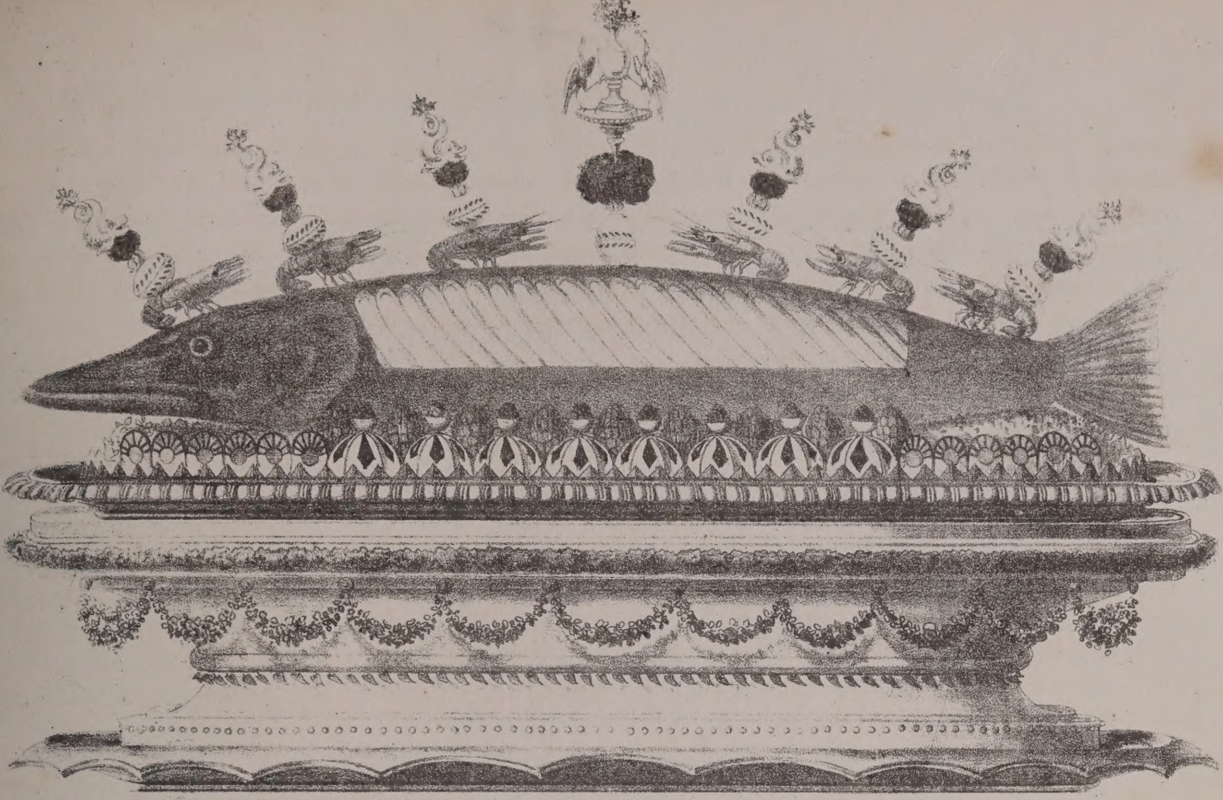
Coupez, sur le milieu d'un gros saumon, une darne de 40 centim. de long; emplissez l'intérieur avec de la farce à quenelle, roulez dans une serviette beurrée et cuisez-la au court-bouillon; laissez-la ensuite refroidir à moitié dans sa cuisson, égouttez-la pour la déballer, et, quand elle est froide, dressez-la sur un pain-vert disposé sur socle; nappez-la ensuite avec de la gelée rougie. Piquez sur les deux bouts un hâtelet garni avec des crevettes et écrevisses; fixez sur le centre un sujet dans le genre représenté par le dessin. Le bas de la darne est garni avec des quartiers de cœurs de laitues dressés debout, soutenus avec de la gelée hachée, et entre chacun d'eux placez une grosse queue d'écrevisse non épluchée. Au-dessous des laitues rangez une couronne de moitiés d'œufs durcis dont le blanc est bordé avec des filets d'anchois, et le jaune à moitié couvert avec des ronds de truffes. Dressez sur le milieu du socle un buisson de queues d'écrevisses épluchées et nappées à la gelée. Servez quelques saucières de mayonnaise.

1386. — DARNE D'ESTURGEON A LA MORGHAN. (Dessin nº 126.)

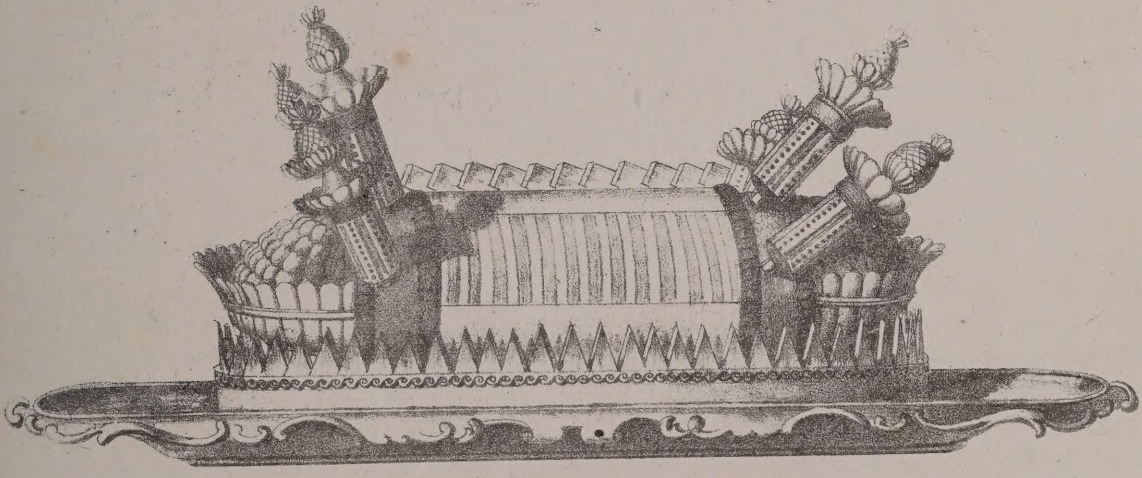
Coupez un beau tronçon d'esturgeon d'un tiers plus long que vous voulez l'avoir cuit, car ce poisson diminue et se retire beaucoup à la cuisson; habillez-le suivant la règle, assaisonnez-le, enveloppez-le avec du lard, ficelez-le bien droit et cuisez-le dans un fonds de mirepoix. Quand il est cuit, roulez-le dans une serviette humectée avec le fonds de cuisson et sans lui retirer le lard, serrez-le bien et laissez-le refroidir; déballez-le enfin pour le parer régulièrement, découpez-le en entailles des deux côtés, glacez-le avec de la glace fondue avec du beurre d'écrevisses et dressez-le sur un pain en beurre rose disposé sur plat long; masquez les deux extrêmes chacun avec une bande de beurre de Montpellier que vous bordez avec un cordon de queues d'écrevisses, puis emplissez les creux avec de la gelée hachée; placez contre les bouts deux coupes taillées en gros navets, emplissez-les avec des queues d'écrevisses nappées à la gelée, bordez le pain avec des croûtons de beurre de Montpellier que vous dressez debout; croûtonnez le plat à la gelée, piquez 3 hâtelets garnis de chaque bout sur la bande de beurre de Montpellier et servez à part 2 saucières de mayonnaise.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE TRENTIÈME.

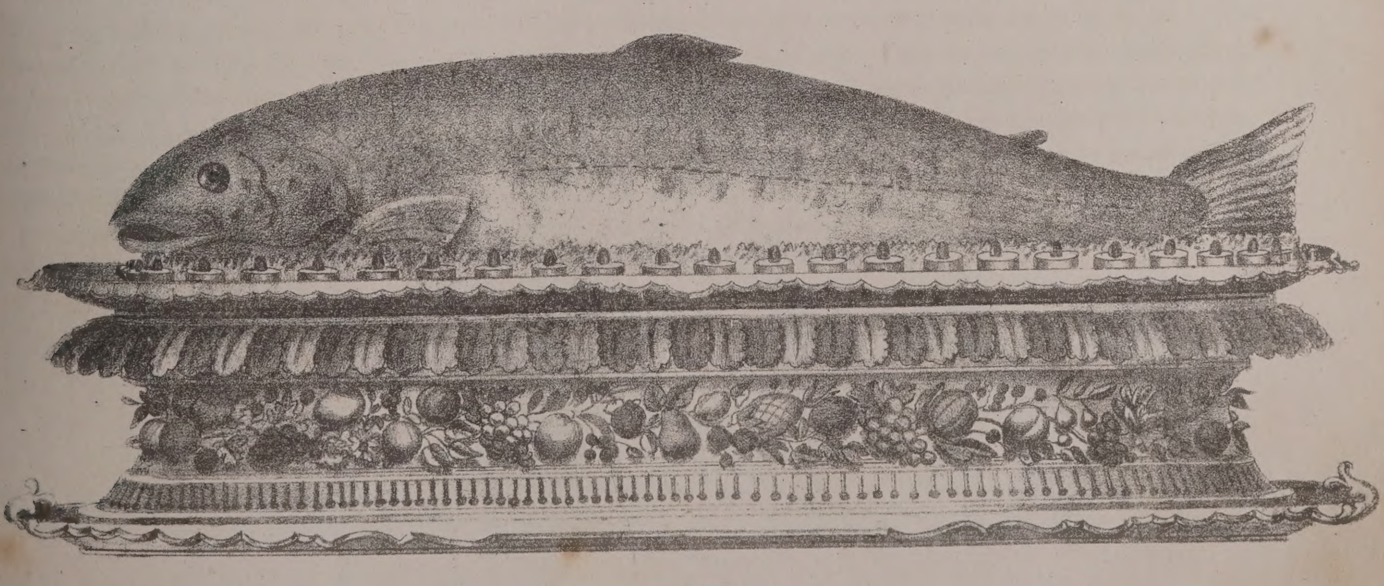
Nº 125. — Brochet froid à la gelée, page 276. | Nº 126. — Darne d'esturgeon à la Morghan, page 276.
Nº 127. — Truite au bleu, page 275.



125



126



127

1387. — HOMARD EN COQUILLES.

Cuisez deux gros homards d'après la règle. Quand ils sont froids, sciez les coquilles des grosses pattes à moitié afin de découvrir les chairs, divisez-les en deux parties sur leur longueur, retirez ensuite les chairs des queues sans les briser, garnissez le vide des coquilles avec de la gelée hachée et découpez les chairs en tranches minces pour les remettre dans les coquilles en les retournant et en plaçant chaque moitié dans la coquille opposée à celle où elle était, afin d'avoir le côté rouge en dessus; cela fait, nappez-les légèrement à la gelée, dressez-les sur un plat long couvert d'une serviette, placez les grosses pattes autour et garnissez le vide des coffres avec de la gelée hachée, entourez-les avec de beaux croûtons de gelée et quelques petits bouquets de feuilles de persil vert. Servez à part 2 saucières de mayonnaise.

1388. — HOMARD ENTIER GARNI DE HATELETS. (Dessin nº 128.)

Ce homard est dressé entier sur un pain-vert en beurre sur lequel il est fixé à l'aide d'un petit hâtelet; mais les chairs de la queue ont été d'avance retirées par le dessous et sans abîmer la coquille. On escalope ces chairs pour les dresser sous la coquille en les soutenant avec des hâtelets garnis. Le pain est complétement masqué avec de grosses tranches de langoustes bien blanchies dressées en couronnes. On garnit la pièce avec quelques bouquets de persil vert et on l'entoure avec de la gelée hachée. On sert à part des saucières de mayonnaise ou sauce tartare.

1389. — QUEUES DE LANGOUSTES A LA GELEE. (Dessin nº 130.)

Cette pièce est directement dressée sur socle. Cuisez 3 belles langoustes d'après la méthode prescrite plus haut. En les sortant de la cuisson, faites-les refroidir sous presse avec les queues allongées afin qu'elles soient droites; quand elles sont bien refroidies, retirez les chairs des queues d'un seul morceau, sans les endommager, découpez-les en tranches un peu en biais et dressez-les debout en les reformant chacune dans une niche taillée à cet effet sur un montant en graisse à trois pans, dans le genre représenté par le dessin et d'avance fini sur le socle. Quand ces queues sont dressées bien d'aplomb, et régulièrement, nappez-les à la gelée et entourez-les, pour les soutenir, avec de la gelée hachée poussée au cornet. Cela fait, emplissez les intervalles des niches avec une jolie macédoine de légumes variés comme espèces et comme nuances; dressez ces légumes en les appliquant symétriquement contre le montant au sommet duquel vous fixez un sujet coulé. Nappez bien les légumes, croûtonnez richement la pièce et servez à part de la mayonnaise.

1390. — BUISSON DE TRUFFES AU CHAMPAGNE. (Dessin nº 132.)

Faites brosser 2 à 3 kilog. de belles truffes choisies bien rondes, lavez-les bien, puis repassez-les une à une, afin d'enlever avec la pointe d'un petit couteau toutes les parcelles de terre ayant résisté à la brosse; marquez-les ensuite dans une casserole foncée de lard, avec un peu de sel, grains de poivre, un bouquet garni d'aromates, une carotte, un oignon, un morceau de racine de céleri et une tranche de jambon cru émincés; mouillez-les à couvert avec du Champagne et un demi-litre de bon fonds, couvrez-les d'abord avec des bardes de lard et ensuite avec un rond de papier beurré, fermez hermétiquement la casserole, placez-la en plein fourneau et cuisez-les violemment pendant 12 à 15 minutes, retirez ensuite la casserole du feu et laissez refroidir les truffes dans leur cuisson; quand les truffes sont bien refroidies, égouttez-les, glacez-les et placez-les à mesure dans des petites caisses d'office, de manière que la glace les colle au papier; cela fait, préparez une pyramide en carton de forme cônique et dans les proportions du socle, sur lequel vous la fixez solidement; glacez-la entièrement au pinceau avec de la glace ordinaire, et dressez régulièrement les caisses en couronne et à plat, en les collant contre le carton, avec un peu de glace dissoute, les unes à côté des autres, en ayant soin de commencer par la couronne inférieure; quand le buisson est monté, emplissez le vide que les caisses laissent entre elles avec de la gelée hachée poussée au cornet, puis piquez en éventail, sur le sommet de la pyramide, 4 hâtelets garnis de truffes; fixez sur le centre un petit sujet en graisse et croûtonnez la base du buisson. On peut monter les buissons sur des socles ovales, ou en posant simplement les caisses de truffes sur des petits gradins.

1391. — BUISSON D'ÉCREVISSES. (Dessin nº 133.)

Cuisez au vin blanc, d'après la méthode prescrite au chapitre des relevés, une cinquantaine de belles écrevisses; quand elles sont cuites, laissez-les bien refroidir.

Placez sur un socle rond ou hexagone un gradin à trois ou quatre étages et en forme de pyramide; ce gradin peut être en fer-blanc ou en bois, masqué avec de la graisse blanche, et dont les abaisses graduées sont entourées de petites pointes aiguës et légèrement recourbées; garnissez alors l'intérieur du gradin avec des feuilles de persil vert, puis, accrochez tout autour des abaisses les écrevisses par les queues, en commençant par le bas; la hauteur de chaque

abaisse doit être combinée de manière à ce que les écrevisses suspendues de chaque gradin, en se chevauchant, ne laissent aucun jour; quand le gradin est monté, nappez légèrement les écrevisses à la gelée et fixez sur le haut du gradin un petit sujet en graisse blanche ou en stéarine.

1392. — BUISSON COMPOSE. (Dessin n° 124.)

Cette pièce est formée de 2 buissons composés avec des écrevisses, des crevettes, queues de langoustes et truffes. Le buisson inférieur est composé avec une belle queue de langouste, d'avance refroidie sous presse, afin de l'obtenir droite; on la découpe ensuite en tranches qu'on superpose, en les appuyant sur un tampon en beurre vert, qui sépare les deux dauphins, et en les soutenant avec un hâtelet garni; on range alors des deux côtés les crevettes, en les piquant dans le tampon en beurre, piquez alors un hâtelet de chaque côté, sur le haut. Le buisson supérieur est monté sur une coupe, au centre de laquelle est disposée une pyramide en pain frit, masquée de beurre, afin de pouvoir piquer les crevettes et les hâtelets qui l'entourent à sa base; ces hâtelets se composent simplement chacun d'une belle écrevisse piquée, avec la queue en l'air. La base de la pyramide est entourée avec une couronne de petites caisses garnies de truffes; l'intérieur de la coupe est empli avec des feuilles de persil vert; le sujet posé sur le haut de la pyramide représente une grosse branche de corail, imitée en graisse. C'est tout simplement une branche d'arbuste, qu'on trempe à plusieurs reprises dans de la graisse à moitié refroidie et peinte ensuite couleur de corail, et nappée à la gelée rougie. Cette branche est fixée sur un morceau de graisse, et celui-ci sur la pyramide, mais orné avec de la mousse imitée. Cette pièce est dressée sur un plat en argent. Les crevettes, écrevisses et queues de langoustes sont nappées à la gelée.

1393. — BUISSON DE LANGOUSTES ET CREVETTES. (Dessin n° 123.)

Placez un pain-vert sur un plat long; sur le pain-vert collez une grande pyramide de forme ovale, taillée sur 2 pains de mie assemblée, que vous masquez complétement avec une épaisse couche de beurre, en lui donnant une forme arrondie et formant à peu près le dôme.

Faites refroidir sous presse 6 belles queues de langoustes, afin de les obtenir droites, auxquelles vous retirez ensuite les chairs d'un seul morceau et sans les abîmer. Parez les deux autres queues et fixez-les sur la pyramide à l'aide de petits hâtelets, invisibles et arrivant jusqu'au pain; maintenant, coupez les 4 queues de langoustes sans coquilles, en tranches régulières, et dressez-les séparément à distance de 8 à 10 centim., en les appuyant contre le beurre dans le sens indiqué par le dessin, entre lesquelles vous dressez symétriquement de belles crevettes piquées sur le beurre par la pointe; terminez le dôme par 2 couronnes régulières de crevettes; placez ensuite sur le sommet un sujet nautique, entourez-le avec de la mousse imitée en beurre vert, blanc et rose pâle, entourez la base du buisson avec de la gelée hachée, piquez de chaque bout 3 beaux hâtelets garnis, et nappez le tout avec de la gelée à l'aide du pinceau.

1394. — GROUPE DE QUEUES DE LANGOUSTES ET DE CREVETTES. (Dessin n° 121.)

Cuisez 8 langoustes; en les sortant de la cuisson, faites-les refroidir sous presse, avec les queues allongées afin de les obtenir droites. Quand elles sont froides, retirez les chairs des queues entières, mais sans abîmer les coquilles; placez un pain-vert sur plat ovale, au centre duquel vous aurez collé un montant en pain sur lequel vous ménagez 8 cavités à distance égale, masquez-le avec du beurre et dressez les queues de langoustes debout en les appuyant contre les cavités du montant, soutenez-les à la base avec du beurre et sur le haut avec un hâtelet transparent. Dans les intervalles des langoustes, placez des bandes de beurre roulées de la grosseur d'un doigt, sur lesquelles vous rangez de belles crevettes piquées dans le beurre au-dessus des queues, montez un petit buisson de crevettes piquées sur le haut du montant; sur le centre de ce montant collez un sujet dans le genre que représente le dessin. Nappez les crevettes et les queues de langoustes avec de la gelée, entourez-les à la base avec de la gelée hachée et groupez sur les flancs du plat deux belles rosaces de crevettes piquées dans du beurre; croûtonnez richement le plat et piquez de chaque bout 2 hâtelets transparents.

ENTRÉES FROIDES.

Les entrées froides se dressent indifféremment sur pains-verts en beurre ou en graisse, sur socles, en bordure ou sur plat: cela dépend beaucoup de l'élégance qu'on veut leur donner et aussi de leur composition; mais celles qui sont destinées à être passées dans un dîner ne peuvent être directement dressées sur socle qu'à condition que ceux-ci ne soient ni hauts de forme, ni lourds à porter, ni exposés à être détériorés dans le transport.

Quand, dans un dîner, on veut servir des entrées froides sur socle, le moyen le plus simple pour éviter des accidents consiste à les dresser sur plat et poser ceux-ci sur les socles. Dans ces conditions, le socle reste sur table pendant toute la durée du service culinaire. Les entrées froides de la planche 34 sont dressées d'après cette méthode et peuvent servir de modèle.

Les entrées froides pour les dîners de luxe sont généralement ornées de hâtelets transparents ou garnis, et très-souvent avec des sujets en graisse coulés ou modelés. Quel que soit le genre de dressage adopté, il faut surtout s'attacher à leur donner de la légèreté en même temps que l'élégance et la solidité.

1395. — COTELETTES DE SOLES A LA PHÉNICIENNE.

Levez les filets de 4 belles soles, battez-les légèrement, salez-les et doublez-les pour les marquer dans un sautoir avec du beurre et vin blanc pour les faire; quand ils sont cuits, égouttez-les et laissez-les refroidir sous presse; alors parez-les en leur donnant la forme de côtelettes; masquez-les avec une sauce mayonnaise à la gelée; rangez-les à mesure sur une plaque et laissez refroidir la sauce; nappez-les ensuite à la gelée, parez les contours en retirant le surplus de la sauce, piquez-leur une patte d'écrevisses au bout pointu et dressez-les en couronne sur une couche de gelée prise sur plat; emplissez le puits avec une garniture de choux-fleurs en salade et croûtonnez le plat.

1396. — COTELETTES DE VEAU EN BELLE-VUE. (Dessin nº 145.)

Coupez 12 grosses côtelettes, cloutez-les avec truffes, tétine et langue, cuisez-les dans un bon four et faites-les refroidir sous presse; alors parez-les correctement, dégagez le bout de l'os de la côte, coupez-les un peu sous la noix pour pouvoir les faire tenir debout, glacez-les et décorez-les sur l'épaisseur du dos avec quelques croissants de truffes; nappez-les ensuite à la gelée et dressez-les sur un pain-vert d'avance fixé sur plat et au centre duquel vous avez fixé une colonne en graisse un peu plus haute que les côtelettes; au-dessus de cette colonne fixez un petit vase coulé en graisse; poussez au cornet de la gelée hachée entre chaque côtelette; décorez l'épaisseur du pain-vert avec des détails de tétine et langue, et entourez-les avec des croûtons de gelée; servez à part une saucière froide et dressez l'entrée sur socle.

1397. — COTELETTES DE VEAU A LA PARISIENNE.

Coupez 12 côtelettes de veau de grosseur ordinaire, mais les côtes très-courtes; marquez-les dans un sautoir et cuisez-les d'après la méthode décrite à l'article précédent; quand elles sont cuites, égouttez-les pour les faire refroidir sous presse légère; aussitôt refroidies, parez-les de belle forme, mais en tenant les manches très-courts; cela fait, rangez-les sur un plafond, tournées toutes dans le même sens et décorez les noix avec une jolie rosace dont 6 seront formées avec des truffes et 6 avec de la langue bien rouge, mais en ayant soin d'humecter le décor avec de la gelée mi-prise. Maintenant coulez sur un plafond bien droit une couche de gelée de 3 à 4 millim. d'épaisseur, que vous faites raffermir sur glace; sur cette couche rangez les côtelettes l'une à côté de l'autre en les appuyant sur la partie décorée; alors coulez entre elles jusqu'à hauteur de la gelée froide mais liquide; laissez bien raffermir cette gelée, puis cernez tout autour les côtelettes avec la pointe d'un petit couteau en rasant les chairs; cela fait, enlevez les côtelettes une à une avec la lame d'un couteau et dressez-les en couronne sur une bordure plate de beurre à la parisienne, avec le côté décoré en dessus, mais contrairement à l'ordre établi les os des côtes doivent être en dessous; placez sur le centre une petite coupe en graisse, emplissez-la avec une petite macédoine de légumes variés; croûtonnez le fond du plat et servez à part une sauce froide.

1398. — COTELETTES DE VEAU EN SURPRISE.

Taillez 12 petites côtelettes de veau de grosseur ordinaire, battez-les légèrement sans les parer, faites-les braiser et bien glacer et laissez-les refroidir sous presse légère; parez-les ensuite bien égales, dégagez le bout des côtes et enlevez-leur sur la noix, avec un coupe-pâte, un rond de 3 à 4 centim. de diamètre traversant de part en part; cela fait, rangez les côtelettes sur une plaque et emplissez les cavités des noix avec un salpicon de truffe légèrement lié avec de la sauce champignons; tenez la plaque sur glace pour raffermir l'appareil, puis détachez les côtelettes avec la lame d'un couteau et masquez-les entièrement avec une sauce chaufroix blonde; rangez-les à mesure sur une plaque toutes dans le même sens et laissez refroidir la sauce; alors décorez-les sur les noix avec un petit rosage de langue, nappez-les à la gelée et quand celle-ci est refroidie, parez les côtelettes du surplus de la sauce et dressez-les en couronne sur une épaisse couche de gelée prise sur plat; garnissez le puits avec de la gelée hachée sur laquelle vous placez des grosses

lames de truffes noires, entourez les côtelettes avec une couronne de champignons bien égaux, masqués avec une très-légère couche de sauce chaufroix; servez à part une sauce mayonnaise à la tartare.

1399. — COTELETTES DE MOUTON AUX POINTES D'ASPERGES.

Taillez 12 côtelettes du double de la grosseur ordinaire, battez-les légèrement sans les parer, cloutez les noix avec du lard et faites-les braiser quand elles sont cuites, égouttez-les pour les faire refroidir sous presse légère, alors parez à vif, tenez les noix bien rondes et uniformes, dégagez le bout des côtes et masquez-les ensuite avec une sauce chaufroix brune à l'essence de champignons; rangez-les à mesure sur plaque toutes dans le même sens, faites refroidir la sauce et nappez-les à la gelée, alors papillotez-les et dressez-les en couronne sur une bordure de salade italienne renversée sur plat, garnissez le puits avec de belles pointes d'asperges à l'huile, croûtonnez les bords du plat.

1400. — COTELETTES D'AGNEAU A L'ÉCARLATE.

Taillez une quinzaine de belles côtelettes d'agneau, parez-les sans dégager les chairs du manche, battez-les légèrement, assaisonnez et faites-les sauter au beurre; aussitôt cuites, faites-les refroidir sous prere légère, puis parez-les avec soin, dégagez le bout des côtes, glacez-les et rangez-les à mesure sur une plaque; laissez raffermir la glace pour les napper à la gelée et les dresser ensuite en couronne sur une bordure chartreuse à la gelée, en les alternant avec un beau croûton de langue écarlate bien rouge; emplissez le puits avec un buisson de petits fonds d'artichauts entiers assaisonnés en salade, nappez-les aussi à la gelée et croûtonnez le tour de la bordure.

1401. — COTELETTES DE VOLAILLE A LA MACÉDOINE.

Parez 14 moyens filets de poulets, battez-les légèrement, marquez-les dans un plat à sauter beurré, assaisonnez-les et faites-les pocher au beurre des deux côtés, quand ils sont cuits, laissez-les refroidir, passez-les de nouveau, piquez à chaque filet un petit os de volaille et masquez-les avec une sauce chaufroix à la ravigote; aussitôt la sauce refroidie nappez-les à la gelée, papillotez l'os et dressez les côtelettes sur une bordure de pain de volaille au beurre; dressez dans le puits une macédoine de légumes variés, cuits à frond et marinés avec sel, huile et vinaigre; nappez-les à la gelée et croûtonnez le fond du plat.

1402. — COTELETTES DE CHEVREUIL A LA DORSAY.

Taillez une quinzaine de belles côtelettes de chevreuil, sans les parer à fond; mettez-les dans un plat et faites-les macérer quelques heures dans une marinade crue; égouttez-les ensuite pour les faire sauter à l'huile; quand elles sont cuites, laissez-les refroidir sous presse légère, puis parez-les à vif et masquez-les avec une sauce chaufroix brune à laquelle vous aurez mêlé quelques cuillerées de truffes hachées; quand la sauce est refroidie, nappez-les à la gelée, parez-les du surplus de la sauce, papillotez-les et dressez-les en couronne sur une bordure de pain de gibier; garnissez le puits avec des truffes cuites au vin de Champagne; glacez, nappez et croûtonnez le pied de la bordure.

1403. — COTELETTES DE GIBIER AU SUPRÊME.

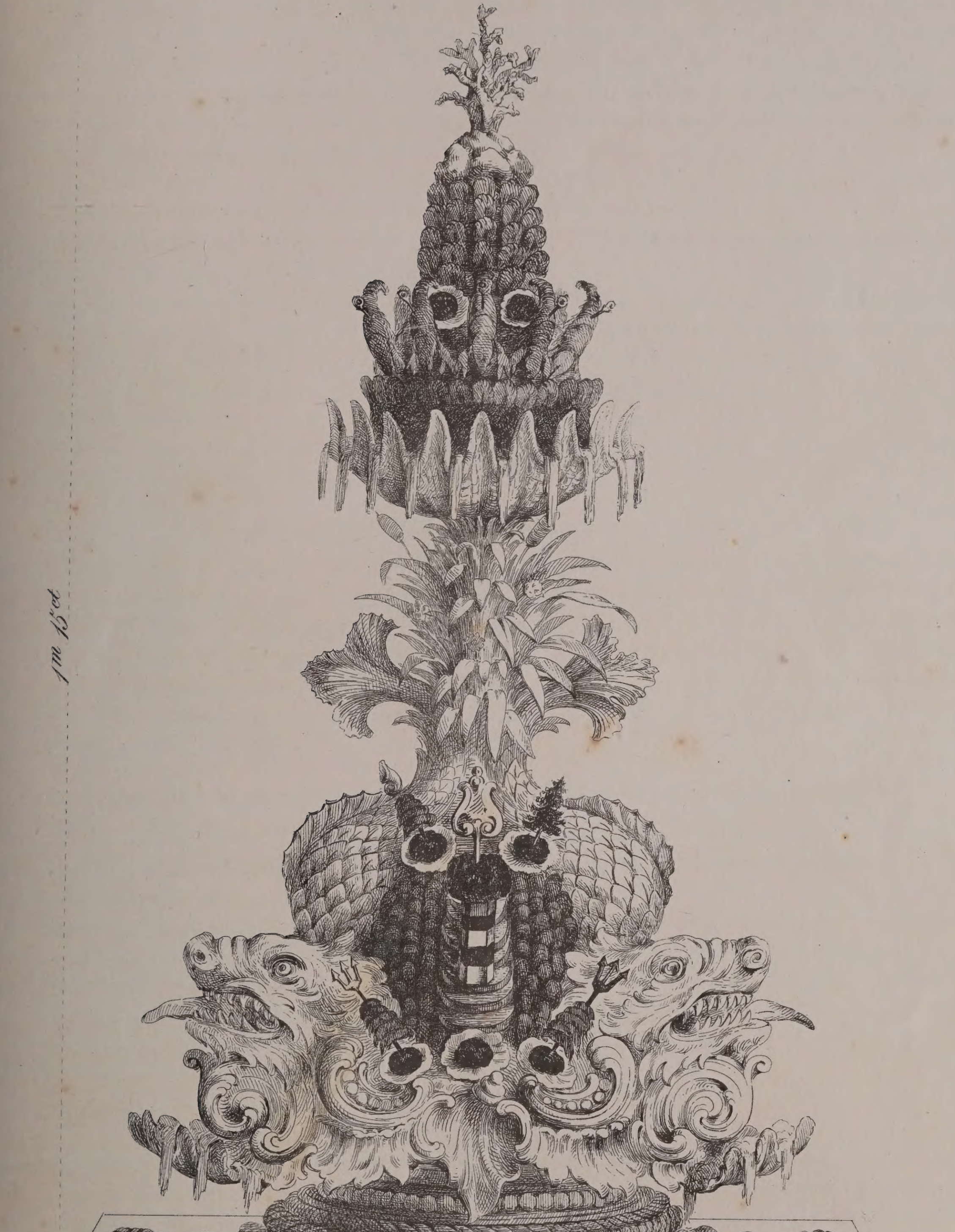
Préparez un appareil de pain de gibier d'après la méthode décrite au n° 1350, mais sans être trop mousseux; aussitôt qu'il est terminé, additionnez-lui un petit salpicon de foie-gras et versez-le sur une plaque en lui donnant l'épaisseur d'un centimètre, tenez la plaque sur glace jusqu'à ce que l'appareil soit bien raffermi; alors coupez-le avec un coupe-pâte en forme de côtelette, et à défaut de celui-ci, coupez-les sur un modèle en carton à l'aide d'un petit couteau; quand les côtelettes sont coupées, lissez-les et masquez-les avec une sauce chaufroix de gibier brune, en les rangeant à mesure sur plaque pour laisser refroidir la sauce; alors placez sur chacune une belle tranche mince de truffe, nappez-les à la gelée et, quand celle-ci est refroidie, parez les contours des côtelettes, détachez-les de la plaque et piquez-leur à chacune, sur la pointe, une petite papillote; dressez-les ensuite en couronne sur un pain-vert, masquez le fond du puits avec une couche de la gelée hachée, garnissez et finissez de l'emplir avec des truffes.

1404. — COTELETTES DE FOIE-GRAS A LA LUCULLUS.

Avec une demi-terrine de foie-gras préparez un appareil décrit à l'article 1353; étendez-le sur une plaque en lui donnant 15 millim. d'épaisseur; faites raffermir cet appareil sur la glace et coupez-le ensuite avec un emporte-pièce en forme de petites côtelettes; il en faut 16 pour une entrée. Trempez-les à mesure dans une sauce chaufroix et

SOMMAIRE DE LA PLANCHE VINGT-NEUVIÈME.

N° 124. — Buisson composé, page 278.



124

DÉPOSÉ

sablez-les à mesure une moitié avec des truffes hachées et l'autre avec de la langue écarlate aussi hachée; rangez les côtelettes sur une plaque, tenez-les un moment au timbre pour les raffermir, égalisez-les ensuite avec la lame du couteau et ornez-les chacune avec une petite manchette; collez sur un plat d'entrée un montant en beurre de forme conique contre lequel vous dressez les côtelettes debout mais en les alternant, une rouge une noire; entre chacune d'elles poussez au cornet de la gelée hachée et entourez la base avec une couronne de petites caisses de truffes glacées et nappées. Collez sur le haut de la colonne un casque coulé en stéarine. Emplissez le dedans avec de la gelée rose hachée et tenez le plat au timbre jusqu'au moment de servir.

1405. — COTELETTES DE GRIVES A LA RUSSE.

Préparez un appareil de pain de gibier comme il est décrit au n° 1350; étalez-en sur une plaque une couche d'un demi-centim. d'épaisseur et laissez-le refroidir sur glace.

Préparez un salpicon de filets de grives et mêlez-le avec un tiers de son volume de truffes en petits dés, liez l'appareil avec un peu de sauce chaufroix et étalez-le en couche mince sur l'appareil de gibier en ayant soin de bien l'égaliser, et aussitôt qu'il est devenu bien ferme, coupez l'appareil en côtelettes avec un moule de cette forme, prenez-les ensuite une à une, et à l'aide d'une fourchette trempez-les dans une sauce chaufroix brune pour les masquer entièrement; rangez-les à mesure sur plaque et laissez raffermir la sauce; nappez-les ensuite à la gelée, puis parez-les, papillotez-les et dressez-les en couronne sur plat, entourez-les avec de la gelée hachée, croûtonnez le fond du plat et emplissez le puits avec une salade de légumes.

1406. — COTELETTES DE PERDREAUX A LA REINE.

Parez une galantine de perdreaux en lui donnant le profil de côtelette; cela fait, coupez-la transversalement en tranche d'un demi-centim. d'épaisseur et rangez les côtelettes sur une plaque, masquez-les ensuite avec une couche d'appareil de pain de gibier n° 1350, ayant un demi-centim. d'épaisseur et laissez-le bien refroidir; alors masquez entièrement les côtelettes avec une sauce chaufroix brune, en les rangeant à mesure sur plaque l'une à côté de l'autre; quand la sauce est refroidie, nappez-la à la gelée et aussitôt qu'elle est prise, parez les côtelettes du surplus de la sauce pour les papilloter et les dresser en couronne sur un pain-vert, emplissez le puits avec un buisson de truffes en petites caisses et croûtonnez le fond du plat.

1407. — COTELETTES DE FOIE-GRAS A LA KALERGI. (Dessin n° 144.)

Préparez un petit appareil de foie-gras décrit plus haut à l'article *pain de foie au suprême*, finissez-le en lui incorporant un petit salpicon de truffes et étalez-le sur une plaque en couche d'un centim. d'épaisseur; aussitôt qu'il est raffermi, distribuez-le en côtelettes en le coupant à l'aide d'un moule, et masquez-les tour à tour en les trempant dans une sauce chaufroix brune, rangez-les à mesure sur plaque et laissez refroidir la sauce; décorez-les ensuite avec une belle couronne de truffes que vous appliquez sur la partie la plus large des côtelettes; nappez-les alors à la gelée, laissez bien refroidir la sauce pour les parer, les papilloter et les dresser en couronne sur une pièce de graisse blanche, et cannelez le centre, duquel vous avez d'avance fixé une double coupe imitant une petite cascade dont vous garnissez la base avec des petites caisses de truffes et la coupe avec des filets de gelée; entourez les côtelettes avec de la gelée hachée, croûtonnez le fond du plat et dressez-celui-ci sur socle.

1408. — COTELETTES EN PAIN DE VOLAILLE.

Avec une petite purée de volaille, préparez un petit appareil au beurre d'après la méthode prescrite au n° 1350; aussitôt qu'il est terminé, étalez-le sur une plaque en lui donnant un centim. d'épaisseur; tenez la plaque sur glace et quand l'appareil est bien refroidi coupez une vingtaine de côtelettes avec un coupe-pâte ayant cette forme, masquez-les aussitôt avec une sauce chaufroix blonde, en les rangeant à mesure sur plaque pour faire refroidir la sauce, décorez chaque côtelette avec une rosace de truffes et nappez-les à la gelée; aussitôt celle-ci prise, parez-les du surplus de la sauce, piquez-leur une petite manchette et dressez-les en couronne sur un pain-vert, emplissez le puits avec de la gelée sur laquelle vous dressez un joli buisson de têtes de champignons bien blanches; nappez-les à la gelée et croûtonnez le fond du plat.

1409. — RIS DE VEAU A LA MIRABEAU.

Choisissez 6 beaux ris de veau, faites-les dégorger et blanchir suivant la règle, cloutez-les avec des truffes, mais en dessous et sans que les filets traversent sur la surface lisse; enveloppez-les avec du lard, ficelez-les et faites-les poêler; aussitôt cuits, égouttez-les et faites-les refroidir sous presse légère; déballez-les ensuite pour les parer ronds et les découper en tranches sans les déformer; arrosez-les avec de la gelée et décorez-les avec une belle rosace de truffes

noires; alors, nappez-les à la gelée mi-prise, puis dressez-les sur une salade de légumes à la mayonnaise montée en dôme dans le puits d'une bordure de gelée démoulée sur plat; servez une sauce tartare à part. On peut servir de même des ris de veau piqués et glacés.

1410. — LANGUES DE VEAU AU BEURRE DE MONTPELLIER.

Faites dégorger 6 langues de veau salées, cuisez-les d'après les règles et faites-les refroidir sous presse; quand elles sont froides, parez-les avec soin, coupez-les en deux sur leur largeur et nappez-les avec de la gelée rougie. Étalez sur une plaque couverte de papier une couche de beurre de Montpellier bien vert en lui donnant l'épaisseur d'un centim., et tenez la plaque sur glace; quand le beurre est bien raffermi, distribuez-le en 12 parties de la même grandeur que les langues, puis dressez celles-ci en couronne, en les alternant avec les morceaux de beurre; garnissez le puits avec un émincé de filets de dinde assaisonnée en salade; croûtonnez le fond du plat autour des langues, et servez à part une saucière de mayonnaise.

1411. — LANGUES DE MOUTON A LA DOMINICAINE. (Dessin nº 156.)

Faites blanchir et cuire dans un fonds à poêler une douz. de langues de mouton; aussitôt cuites, égouttez-les pour les faire refroidir sous presse. Parez-les ensuite et glacez-les de belle couleur, coupez 12 croûtons de langue écarlate en forme de crête et de la longueur des petites langues, nappez-les à la gelée rougie. Maintenant, placez sur un plat rond un pain en graisse blanche décoré avec des ornements verts et au centre duquel vous fixez solidement un montant surmonté d'une petite corbeille en graisse moulée et décorée; entourez ce montant avec de la macédoine de légumes liés avec de la mayonnaise à la gelée; emplissez aussi la coupe avec quelques légumes variés symétriquement disposés; dressez ensuite autour de la macédoine les langues de mouton debout, en les alternant avec une crête de langue écarlate; nappez-les à la gelée, soutenez-les en dessous avec de la gelée hachée, entourez-les avec des croûtons de forme carrée et croûtonnez également le fond du plat et nappez le tout à la gelée; servez une saucière de mayonnaise ou ravigote à part. Les langues de veau, de rennes et d'agneau peuvent être servies ainsi.

1412. — PAIN DE FOIE-GRAS EN BORDURE. (Dessin nº 161.)

Incrustez sur glace un moule à gelée cannelé en biais; emplissez-le avec de la gelée d'aspic succulente et bien claire et laissez-la raffermir à point. 10 minutes avant de servir, trempez vivement le moule à l'eau claude pour démouler la bordure sur plat et tenez celui-ci sur glace et bien d'aplomb. Maintenant, enlevez toute la graisse d'un pain de foie-gras en terrine et avec une cuiller à bouche, en fer mince si c'est possible, que vous trempez à l'eau bouillante, découpez le pain en morceaux lisses arrondis, dans la forme à peu près de la cuiller, et dressez-les à mesure dans le puits de la bordure en formant une belle pyramide.

1413. — PAIN DE PERDREAUX AU SUPRÊME. (Dessin nº 154).

Levez les chairs de 2 ou 3 perdreaux cuits, parez-les et faites-les piler, assaisonnez-les de bon goût, mêlez-leur 4 décil. de sauce chaufroix à l'essence de perdreaux, et passez-les au tamis fin; aussitôt la purée passée, mettez-la dans une terrine, travaillez l'appareil à la cuiller et incorporez-lui par petites parties 300 gr. de beurre manié bien frais, mais sans cesser de travailler. Quand le beurre est incorporé, additionnez à l'appareil un petit salpicon de truffes et de foie-gras, puis versez-le dans un moule à cylindre uni, beurré et incrusté; laissez bien raffermir le pain et démoulez-le ensuite sur un montant nº 1188, glissez-le alors sur plat; fixez une coupe à trois gradins sur la colonne, glacez le pain, découpez-le à moitié de sa hauteur, mais en trempant le couteau à l'eau chaude; garnissez les petites coupes avec de la gelée hachée et croûtonnez la base du pain.

1414. — PAIN DE GELINOTTES A LA GELÉE.

Préparez une purée de gelinottes avec laquelle vous préparez un appareil d'après la méthode décrite dans l'article précédent; quand il est fini, additionnez-lui quelques truffes coupées en julienne, puis étalez-le sur un plafond à rebords en lui donnant l'épaisseur d'un centim.; lissez bien le dessus et, aussitôt qu'il est froid, glacez ses surfaces au pinceau, puis coulez-lui dessus une couche de gelée d'une égale épaisseur sur toute la surface, 5 à 6 millim. au plus; quand elle est prise, coupez l'appareil en le distribuant en carrés longs; passez ensuite le couteau en dessous pour les détacher du plafond et dressez-les en couronne régulière sur une couche de gelée prise sur plat; garnissez le puits

SOMMAIRE DE LA PLANCHE VINGT-HUITIÈME.

Nº 123. — Buisson de langoustes et crevettes, page 278.



123

avec de la gelée hachée sur laquelle vous dressez une garniture de truffes nappées à la gelée, et croûtonnez le fond du plat.

1415. — PAIN DE VOLAILLE A L'ESTRAGON.

Pilez les chairs de 2 poulets cuits, mêlez-leur son même volume de sauce chaufroix blonde, et passez l'appareil au tamis fin; mettez-le dans une terrine et étendez-le en le travaillant à la cuiller avec 1 décil. d'huile d'olives et quelques cuillerées de vinaigre à l'estragon ainsi que quelques cuillerées de gelée; cela fait, essayez sa consistance et, s'il est à point, passez l'appareil à l'étamine; alors, liez-le en le tournant sur glace et versez-le dans un moule à cylindre uni; quand l'appareil est raffermi, démoulez le pain sur une couche de gelée prise sur plat; alors, décorez le pourtour avec une guirlande de cornichons bien verts coupés à l'emporte-pièce, mais en ayant soin de les tremper à mesure dans de la gelée mi-prise; dressez sur le haut du pain une couronne de petits filets de volaille, nappés à la gelée et alternés avec des escalopes de langue écarlate; croûtonnez le fond du plat. Cette entrée peut être moulée dans un moule à cylindre, démoulée sur un pain-vert et ornée avec un sujet.

1416. — PAIN DE VOLAILLE A LA ROSSINI. (Dessin nº 157.)

Incrustez sur glace un moule dit à macédoine, mais sans le double fond; chemisez-le avec une légère couche de gelée et rangez contre les parois, mais sans ordre symétrique, des lames épaisses de grosses truffes; cela fait, placez le double fond du moule à sa place, et coulez peu à peu dans le vide de la gelée froide, jusqu'à ce qu'il soit plein; emplissez le double fond avec de la glace pilée, et laissez prendre la glace; quand elle est raffermie, enlevez la glace, que vous remplacez par de l'eau chaude afin de détacher le double fond du moule; alors, emplissez ce vide avec de petites escalopes de volaille que vous entremêlez avec quelques crêtes et rognons de coqs en emplissant à mesure les interstices avec une sauce chaufroix liquide, mais froide; laissez encore le moule sur glace pendant une heure. Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude, essuyez-le bien et renversez-le sur un pain-vert décoré avec de la tetine; croûtonnez les bords du pain-vert ainsi que le fond du plat, et piquez sur le haut un petit hâtelet garni d'une crête et d'une truffe. On peut, d'après cette méthode, confectionner des pains de poissons, gibier ou de foies de lottes; en ce dernier cas, on remplace les crêtes et rognons par des champignons et queues d'écrevisses.

1417. — PAIN DE VOLAILLE A LA CHANTILLY.

Pilez les chairs de 2 poulets cuits, assaisonnez-les, additionnez-leur 4 à 5 décil. de sauce chaufroix réduite à l'essence de champignons, et passez l'appareil au tamis fin; essayez alors sa consistance et passez-le à l'étamine; mettez-le dans une casserole; travaillez-le quelques minutes en lui mêlant quelques cuillerées de gelée chaude afin de le lisser; alors, essayez sa consistance et, s'il est assez fort, passez-le à l'étamine; remettez-le dans la casserole et tournez-le sur glace pour le lier comme un appareil à bavarois; à ce point, incorporez-lui 5 à 6 cuillerées à bouche de crème fouettée et versez-le aussitôt dans un moule à cylindre uni, d'avance incrusté sur glace et chemisé à la gelée. Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude pour le démouler sur un montant nº 1188, et glissez-le sur un pain-vert d'avance disposé sur plat, et décorez-le contre les parois extérieures avec une belle guirlande de truffes en trempant à mesure les détails dans la gelée. Collez un petit sujet en graisse sur le faîte de la colonne, entourez la base du pain avec une couronne d'escalopes de foie-gras saucées en chaufroix et nappées à la gelée.

1418. — PAIN ISABELLE. (Dessin nº 138.)

Pilez les chairs cuites de 3 bécasses ainsi que les foies et les intestins, additionnez-leur 3 décil. de sauce chaufroix de gibier et passez au tamis. Mettez l'appareil dans une terrine, incorporez-lui 3 à 4 décil. de gelée et passez-le à l'étamine; alors, essayez sa consistance pour le lier sur glace et le verser dans un grand moule à gelée dit à *artichaut*, d'avance incrusté sur glace. Un quart d'heure avant de servir, démoulez le pain sur un couvercle de casserole légèrement huilé et masquez-le avec une sauce chaufroix brune, liée à point sur glace; tenez le couvercle dans le timbre jusqu'à ce que la sauce soit refroidie, puis nappez le pain avec de la gelée; enlevez le surplus de la sauce sur la base du pain et glissez-le sur plat, croûtonnez-le à la base et placez le plat sur un socle à couronne dans le genre représenté par le dessin. On peut préparer ainsi des pains de volaille, de foies et de gibier.

1419. — PAIN D'ÉCREVISSES A LA GELÉE.

Chemisez d'abord un moule à cylindre et décorez-le avec quelques détails de truffes, cornichons et des moitiés d'écrevisses que vous soutenez aussi avec une chemise de gelée. Préparez un petit salpicon d'écrevisses et de truffes, et tenez-le de côté.

Maintenant retirez les chairs et les œufs de 120 écrevisses, coupez les plus belles queues en salpicon et faites piler

le reste ; quand elles sont en pâte, additionnez-leur 5 décil. de sauce chaufroix blonde et une pointe de cayenne et passez l'appareil au tamis ; alors mêlez-lui 2 décil. de gelée et essayez sa consistance pour le tourner sur glace dans une casserole ; le refroidir à point, lui mêler le salpicon et le verser dans le moule chemisé. Quand le pain est bien raffermi, trempez le moule dans de l'eau chaude, essuyez-le et renversez-le sur plat, entourez-le à la base avec une bordure de moitié d'œufs durs et décorés aux truffes que vous soutenez avec un cordon de gelée hachée ; servez une saucière de mayonnaise à part.

1420. — PETITS PAINS DE VOLAILLE A LA REINE. (Dessin n° 153.)

Mettez de la glace pilée dans un plafond à rebords élevés, dans lequel vous rangez une quinzaine de moules à dariole, décorez-les au fond chacun avec un rond de truffe bien noire trempée dans de la gelée mie-prise ; aussitôt qu'ils sont consolidés, emplissez les moules avec de la gelée pour les vider au bout de quelques minutes, c'est-à-dire alors qu'ils se trouvent nappés avec une couche de cette gelée ; cela fait, emplissez-les avec du pain de volaille décrit dans ce chapitre, laissez-les sur glace, et au bout d'une heure, trempez-les vivement l'un après l'autre dans l'eau chaude pour les démouler et les dresser en pyramide sur un pain-vert à trois gradins. Collez sur le haut une petite coupe en tetine que vous garnissez de gelée, et croûtonnez le plat. On peut préparer ainsi des petits pains de gibier, de foies de poulardes ou foies de lottes.

1421. — CHAUFROIX DE FILETS DE POULETS A LA RAVIGOTE.

Parez d'après les règles 14 filets de poulets, assaisonnez-les, faites-les sauter au beurre et refroidir sur un plat ; parez-les uniformes et masquez-les avec une sauce chaufroix à la ravigote, en les rangeant à mesure sur une plaque pour laisser refroidir la sauce ; alors nappez-les à la gelée, parez-les ensuite et dressez-les en couronne sur une bordure de gelée plate et large ; emplissez le puits avec une macédoine de légumes variés et symétriquement montés en pyramide, nappez-les et croûtonnez le fond du plat.

1422. — CHAUFROIX DE FILETS DE DINDE A L'ÉCARLATE.

Parez 12 filets mignons de dinde en retirant le gros nerf qui leur est adhérent, parez-les en forme de filets de volaille, mais plus longs ; assaisonnez-les et faites-les sauter au beurre ; quand ils sont pochés des deux côtés, mais vert-cuits, laissez-les refroidir, puis parez-les uniformes et masquez-les avec une sauce chaufroix blanche, et faites refroidir la sauce ; parez 12 tranches de langue à l'écarlate, de même forme que les filets et nappez-les à la gelée, démoulez sur plat une bordure de gelée, et emplissez les puits avec un tampon en bois masqué de beurre. Vous aurez fait prendre sur glace et dans un moule en forme d'entonnoir, ou plutôt dans un cornet de fort papier, une macédoine de légumes liée à la gelée ; démoulez la macédoine sur le tampon et dressez les filets de dinde debout et appuyés contre elle, en les collant à mesure avec de la mayonnaise poussée au cornet, et en les alternant avec les filets de langue ; placez sur le haut un petit fond d'artichaut empli avec des petits pois bien verts ; nappez le tout à la gelée.

1423. — CHAUFROIX DE FILETS DE PERDREAUX AUX TRUFFES.

Parez 14 filets de perdreaux, assaisonnez-les, faites-les sauter au beurre en les tenant vert-cuits, et laissez-les refroidir ; quand-ils sont froids, parez-les uniformes, masquez-les avec une sauce chaufroix aux truffes, laissez refroidir la sauce pour les napper à la gelée ; alors parez-les du surplus de leur sauce et dressez-les en couronne sur une épaisse couche de gelée prise sur plat ; garnissez le puits avec de la gelée hachée, sur laquelle vous rangez une belle garniture de truffes, et croûtonnez les bords du plat. On peut dresser ces filets dans le genre représenté par le dessin n° 147 ; en ce cas, on marque les filets mignons séparément.

1424. — CHAUFROIX DE FILETS DE GELINOTTES EN BELLE-VUE.

Parez 14 filets de gelinottes, salez-les et faites-les sauter au beurre pour les faire refroidir, et masquez-les avec une sauce chaufroix blonde ; faites refroidir la sauce et décorez la partie la plus large des filets avec une rosace de truffes que vous nappez légèrement pour soutenir le décor. Maintenant faites prendre sur glace au fond d'un sautoir une couche de gelée de 4 millim. d'épaisseur ; rangez les filets sur cette gelée avec le côté décoré en dessous et coulez peu à peu de la gelée liquide entre les filets, en coupant la gelée avec un coupe-pâte à côtelettes un peu plus grand que le premier ; détachez ensuite les filets avec attention à l'aide d'une fourchette et dressez-les en couronne sur une épaisse couche de gelée ; garnissez le puits avec un beau buisson de têtes de champignons saucés avec une sauce chaufroix blonde, mais très-claire, puis nappés à la gelée ; croûtonnez les bords du plat.

1425. — CHAUFROIX DE FILETS DE CHEVREUIL A LA GELÉE.

Parez 14 filets mignons de chevreuil, battez-les légèrement, assaisonnez-les et faites-les sauter et refroidir sous presse, parez-les ensuite uniformes et masquez-les avec une sauce chaufroix liée au sang, laissez refroidir la sauce et nappez-les à la gelée.

Emplissez un cornet de fort papier double avec un appareil de pain de gibier au suprême et faites-le refroidir en le plaçant droit dans le cylindre d'un moule disposé sur glace. Quand le pain est ferme, enlevez le papier et dressez l'appareil sur le centre d'un petit pain-vert d'avance collé sur plat et dressez les filets debout en les appuyant contre la pyramide coupée juste à hauteur des filets, placez une belle truffe glacée sur le dessus et nappez-les à la gelée ; entourez le pain-vert avec de la gelée hachée sur laquelle vous dressez une douzaine de truffes tournées et bien glacées; alors tenez le plat au timbre jusqu'au moment de servir. On dresse de même des filets de levrauts, lapereaux, etc.

1426. — FILETS DE COQS DE BRUYÈRE AUX TRUFFES.

Piquez l'estomac de 2 coqs de bruyère et faites-les rôtir; quand ils sont froids, découpez-les en filets minces sur toute la longueur de l'estomac, parez-les uniformes et rangez-les sur une plaque pour les napper à la gelée, dressez-les ensuite en buisson dans le puits d'une bordure de pain de gibier que vous aurez démoulé sur un pain-vert et au centre de laquelle vous aurez placé une épaisse couche de gelée hachée, entourez aussi la bordure avec de la gelée hachée sur laquelle vous dressez une couronne de truffes en petites caisses. Les filets peuvent être saucés avec de la sauce chaufroix de gibier et simplement dressés dans une bordure de gelée.

1427. — FILETS DE SOLES A LA RAVIGOTE.

Coupez les têtes et les parties les plus minces de 4 soles, assaisonnez-les et marquez-les dans un sautoir avec du beurre et vin blanc. Quand elles sont cuites, égouttez-les et laissez-les refroidir sous presse, parez ensuite les filets en les laissant sur toute leur longueur, mais réguliers; trempez-les tour à tour dans une mayonnaise à la gelée et à la ravigote, que vous laissez bien égoutter et rangez-les à mesure sur une plaque; quand la sauce est refroidie, parez les contours et dressez-les debout sur plat en les appuyant contre une macédoine de légumes liée avec une mayonnaise à la gelée et raffermie sur glace dans un moule en fer-blanc en forme de cornet; dressez les filets debout et entre chaque filet, poussez au cornet un cordon de gelée hachée, entourez-les à la base avec une couronne de demi-œufs durcis et garnis en coupe avec une macédoine de petits légumes; dressez sur le haut un petit buisson d'écrevisses, nappez les filets à la gelée et servez à part une saucière de mayonnaise.

1428. — FILETS DE SOLES AU BEURRE DE MONTPELLIER.

Levez les filets de 4 soles cuites d'après la méthode prescrite dans l'article qui précède, préparez un beurre de Montpellier, étalez-le de l'épaisseur d'un demi-centim. sur une grande feuille de papier blanc disposée sur un plafond et rangez les filets de soles dessus en les appuyant pour les coller avec le beurre; tenez le plafond sur glace et quand le beurre est raffermi, cernez les filets avec la pointe d'un couteau en coupant le beurre juste de leur dimension, alors détachez les filets de dessus le papier et dressez-les debout en les superposant contre une petite pyramide de légumes dressée sur plat; soutenez-les en dessous avec un cordon de beurre de Montpellier ramolli et poussé au cornet, croûtonnez le plat et piquez sur le centre un petit hâtelet garni avec une écrevisse et quelques crevettes. On peut dresser les filets en couronne sur plat et garnir le puits avec une salade de queues d'écrevisses ou de légumes.

1429. — GALANTINE DE POULARDE A LA GELÉE. (Dessin n° 151.)

Désossez une poularde, salez-la et emplissez-la avec une farce à galantine préparée d'après la méthode prescrite au n°1355 ; quand elle est emplie, rapprochez les peaux, placez-la sur le centre d'une serviette et enveloppez-la en lui donnant la forme ronde; cuisez-la d'après les règles, et en la sortant de la cuisson placez-la dans une terrine ou dans un moule à dôme de son calibre, en la faisant refroidir sous presse; déballez-la ensuite, parez-la d'aplomb, découpez-la en entaille, glacez-la et dressez-la directement sur un petit socle bas; piquez un hâtelet sur le centre et entourez la galantine avec de la gelée hachée et de beaux croûtons de gelée. Les galantines de faisans peuvent être dressées ainsi; ces entrées conviennent pour buffet et dîners servis à la française.

1430. — GALANTINE DE POULARDE A LA ROYALE.

Préparez une poularde en galantine d'après la méthode prescrite au n° 1355 ; aussitôt cuite, déballez-la pour l'emballer de nouveau dans un linge rafraîchi et laissez-la refroidir; quand elle est froide, parez-la, glacez-la et coupez-la en deux sur sa longueur, puis découpez chaque moitié en tranches d'un centim. d'épaisseur, décorez ces tranches sur

leur épaisseur avec des carrés de truffes un peu épais, puis dressez-les debout et sur les bords d'un pain-vert au centre duquel vous aurez collé un montant surmonté d'une coupe en graisse; entre chaque tranche poussez au cornet de la gelée hachée et emplissez la coupe avec des petites truffes entières bien nappées à la gelée, bordez le pain-vert avec de la gelée hachée et croûtonnez les bords du plat.

1431. — GALANTINES DE POULETS A LA REINE. (Dessin nº 143.)

Préparez 3 galantines de petits poulets d'après la méthode prescrite au nº 1358; quand elles sont froides, découpez la partie de l'estomac des poulets en entaille, masquez-les avec une sauce chaufroix blanche et laissez refroidir la sauce; collez au fond du plat un pain-vert, sur le centre duquel vous aurez fixé un montant à trois faces avec un sujet dessus représentant un écureuil, dressez les poulets debout et bien d'aplomb en les appuyant contre le montant et en les soutenant par le haut avec un hâtelet invisible; entourez-les avec de la gelée hachée, emplissez les interstices avec des truffes entières que vous glacez et nappez à la gelée ainsi que les poulets; cela fait, croûtonnez le dessus et le bas du pain-vert et posez le plat sur un socle d'entrée. Les entrées froides dressées dans ces conditions conviennent pour aller sur table.

1432. — GALANTINES DE POULETS A LA BANQUIÈRE.

Désossez 2 jeunes poulets, salez-les et emplissez-les avec une farce à galantine préparée dans les conditions décrites au nº 1355; rapprochez les peaux et roulez-les séparément dans un linge en leur donnant une forme un peu plus allongée et moins épaisse qu'à l'ordinaire, cuisez-les d'après la règle. Quand elles sont cuites, déballez-les pour les emballer de nouveau dans le même linge rafraîchi; débridez-les ensuite pour les parer des deux bouts et les découper en tranches régulières. Maintenant démoulez sur plat une bordure de gelée simple ou historiée dont vous emplissez le puits avec un tampon en bois masqué de beurre s'y adaptant tout juste, et dressez les tranches de galantine en buisson aussi élevé que possible, mais sans les faire porter sur la gelée; entourez la bordure avec une garniture à la banquière et nappez très-légèrement les tranches de galantine entières, bordez le pain-vert avec de la gelée et croûtonnez les bords du plat.

1433. — GALANTINES DE PERDREAUX EN BELLE-VUE. (Dessin nº 150.)

Préparez 2 perdreaux en galantine, d'après la méthode prescrite au nº 1359; faites-les cuire et refroidir sous presse, puis coupez-les transversalement en tranches minces que vous glacez ensuite. Faites refroidir sur un plafond bien droit une couche de gelée de 4 millim. d'épaisseur, sur laquelle vous rangez les tranches de galantine à petite distance; recouvrez-les ensuite avec de la gelée liquide et froide de manière à les couvrir d'une couche bien transparente, laissez refroidir cette gelée, cernez ensuite les galantines tout autour avec un coupe-pâte trempé à l'eau chaude ou avec la pointe d'un couteau en coupant la gelée à une petite distance des bords; enlevez alors les tranches de galantines en même temps que la gelée et dressez-les en couronne sur les bords d'un socle bas, au centre duquel vous aurez fixé un montant de pain de gibier en forme de pyramide surmonté d'un petit nid en beurre, au centre duquel vous placez un petit caneton imité avec une cuisse de volaille. Maintenant dressez debout, et en les appuyant contre le pain de gibier, 8 filets mignons de perdreaux décorés aux truffes, ainsi que 8 croûtons de langue coupés de même forme, décorés et nappés à la gelée; entourez les galantines avec un cordon de gelée hachée et la base du socle avec de beaux croûtons. Ces entrées peuvent être dressées directement sur plat avec de la gelée hachée ou une garniture dans le puits.

1434. — GALANTINES DE PERDREAUX AUX TRUFFES.

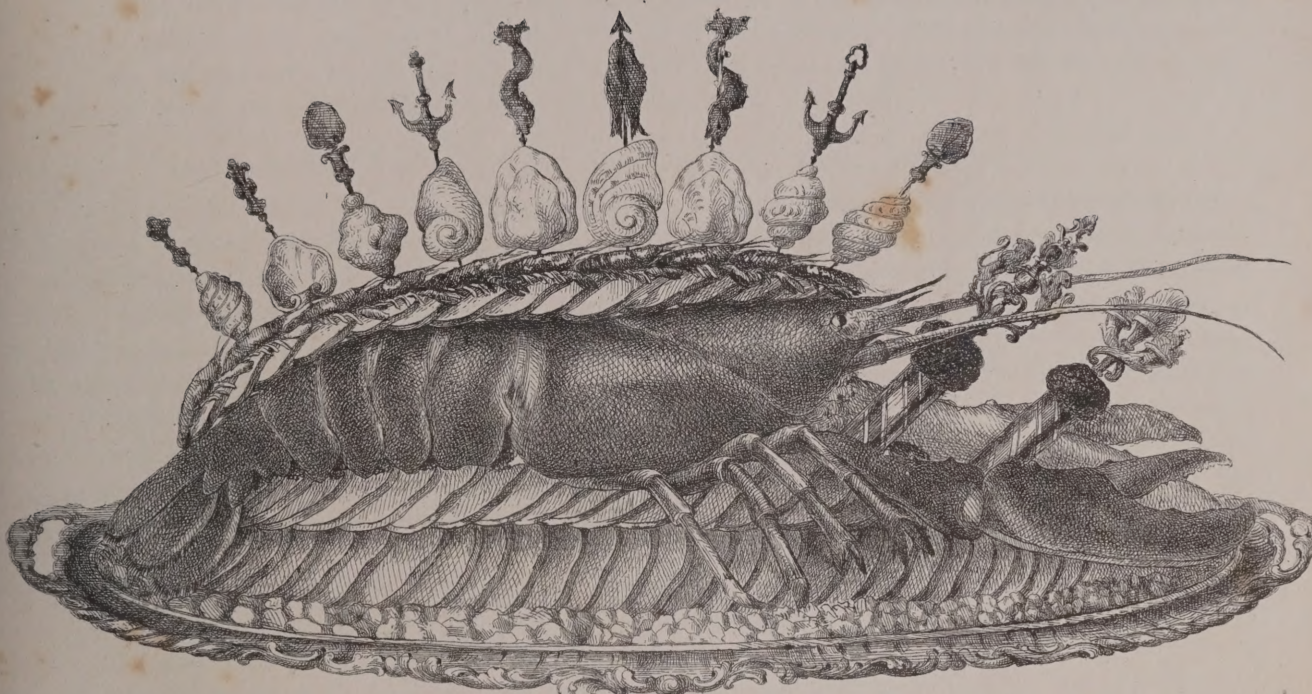
Cuisez et laissez refroidir 2 galantines de perdreaux préparées d'après la méthode prescrite au nº 1359, parez-les ensuite de manière qu'en les coupant en travers vous obteniez des tranches en forme de filets de perdreaux, mais plates. Aussitôt coupées, glacez-les et placez une belle lame de truffe sur chacune d'elles, nappez ensuite à la gelée à plusieurs reprises, puis parez-les et dressez-les en couronne sur une bordure de pain de gibier concave et décoré en belle-vue sur les parois; nappez-les, emplissez le puits avec un buisson de truffes ou simplement de la gelée hachée, et entourez les bords du plat avec de très-petits croûtons de gelée.

1435. — GALANTINES DE PERDREAUX A L'ANCIENNE.

Préparez 3 petites galantines de perdreaux d'après la méthode prescrite dans l'article qui précède. Quand elles

SOMMAIRE DE LA PLANCHE TRENTE ET UNIÈME.

Nº 128. — Homard entier garni de hâtelets, page 277. | Nº 129. — Darne de saumon à la Tivoli, page 276.




R. Werner fecit

sont froides, parez-les et découpez-les en tranches, reformez-les et soutenez-les avec une aiguille à brider pour les glacer.

Vous aurez d'avance incrusté sur glace et chemisé à la gelée 3 moules dits à galantine, au fond desquels vous faites prendre une couche de gelée. Quand cette gelée est raffermie, posez une galantine dans chaque moule en le plaçant bien d'aplomb; coulez peu à peu de la gelée autour d'elles en les entourant à mesure avec quelques truffes. Emplissez bien les moules et tenez-les sur glace pendant une heure; dressez-les ensuite sur plat, au centre duquel vous aurez collé un tampon masqué de beurre ou graisse et surmonté d'un petit sujet.

1436. — GALANTINES DE PLUVIERS A LA CINQ-MARS. (Dessin n° 155.)

Désossez et emplissez 5 pluviers avec une farce de galantines de gibier à laquelle vous mêlez un salpicon de truffes et de foie-gras, roulez-les séparément dans une serviette, et cuisez-les selon la règle ; quand elles sont cuites, déballez-les pour les rouler de nouveau dans la même serviette rafraîchie et les laisser refroidir, parez-les, et découpez-les ensuite en tranches minces sans les déformer, traversez-les alors avec un petit hâtelet, masquez-les entièrement avec une sauce chaufroix brune, et laisser refroidir la sauce. Incrustez sur glace un moule à cylindre avec 5 gros cannelons, au fond duquel vous faites prendre une couche de gelée de 2 centim. d'épaisseur; sur cette gelée appuyez les galantines en les plaçant debout, et emplissez ensuite le moule peu à peu avec de la gelée liquide, mais froide. Au moment de servir trempez le moule à l'eau chaude pour le renverser sur une petite palmette en graisse, placez une truffe sur chaque cannelon, et croûtonnez les bords du plat. On peut faire cette entrée avec 3 moules seulement, et les garnir avec 3 galantines de perdreaux, vanneaux ou ramiers.

1437. — GALANTINES DE CAILLES A LA PÉRIGORD.

Désossez une douzaine de cailles, et emplissez-les avec une farce à galantine de gibier à laquelle vous aurez mêlé un salpicon composé avec truffes, foie-gras et langue écarlate ; rapprochez les peaux, et enveloppez séparément les galantines dans des bandes de papier beurré pour les maintenir en forme, marquez-les dans un sautoir, et faites-les cuire à court mouillement dans un fonds de braise avec un verre de Madère; laissez-les refroidir dans leur fonds pour les déballer ensuite, les parer et les glacer ; incrustez sur glace 12 petits moules à aspics de forme ovale, décorez-les au fond avec une rosace en truffes dont vous trempez à mesure les détails dans de la gelée mi-prise ; coulez ensuite une petite couche de gelée dessus, et placez une caille dans chaque moule ; emplissez-les peu à peu avec de la gelée que vous laissez raffermir sur glace ; au moment de dresser, démoulez les galantines et dressez-les contre une garniture de truffes à la gelée moulée dans un moule en forme de cornet, et démoulez sur plat.

1438. — GALANTINES DE GRIVES, EN CAISSES.

Désossez une quinzaine de grives, salez-les, et emplissez-les chacune avec une petite partie de farce à galantine de gibier, ployez les peaux, et enveloppez-les dans une bande de papier beurré en leur donnant une forme ovale ; marquez-les dans un sautoir beurré, couvrez-les de bardes de lard, et arrosez-les avec du bon dégraissis, ajoutez une tranche de jambon cru et un bon assaisonnement, faites-les partir en plein feu et cuire tout doucement au four. Quand elles sont cuites, laissez-les refroidir dans leur cuisson, sortez-les ensuite pour les parer et les masquer avec une sauce chaufroix brune ; quand la sauce est froide, nappez-les à la gelée, dressez-les chacune dans une petite caisse plissée emplie à moitié avec de la gelée, dressez-les ensuite en buisson sur serviette. Si les galantines étaient trop grosses, on pourrait les couper en deux avant de les saucer.

1439. — GALANTINES DE BÉCASSINES A LA GELÉE.

Désossez et farcissez une douzaine de bécassines avec une farce de galantine à gibier à laquelle vous aurez incorporé les intestins passés au tamis, rapprochez les chairs, et entourez-les de bandes de papier beurré en leur donnant la forme ronde, faites-les cuire comme il est dit pour les grives; quand elles sont cuites, laissez-les refroidir dans leur fonds, parez-les ensuite pour les glacer et les décorer avec une rosace en truffes ; cela fait, nappez-les à la gelée sur glace. Au dernier moment, démoulez une bordure de gelée sur un plat d'entrée ; emplissez le puits avec un pain de beurre, dressez dessus les galantines en buisson, et nappez-les à la gelée. Si les bécassines sont grosses, on peut en diminuer le nombre et les couper en deux avant de les saucer.

1440. — GALANTINES DE MAUVIETTES, EN COUPE.

Désossez une trentaine de mauviettes, salez-les, et placez dans chacune d'elles une petite truffe que vous couvrez avec de la farce de gibier, ployez les peaux, et entourez-les avec une bande de papier beurré que vous soudez à l'œuf; rangez-les dans un sautoir beurré en les serrant, arrosez-les avec du beurre fondu, et glacez-les; couvrez-les de

lard, faites-les partir sur le fourneau, et poussez-les à four chaud pour finir de les cuire; quand elles sont cuites, laissez-les refroidir, parez-les bien rondes et d'aplomb, et masquez-les avec une sauce chaufroix brune en les rangeant à mesure sur une plaque; quand la sauce est froide, nappez-les à la gelée, puis dressez-les en buisson sur un socle en forme de coupe et collé sur plat en les appuyant sur de la gelée hachée; entourez le bas de la coupe avec une garniture de truffes en caisses.

1441. — GALANTINES DE MAUVIETTES EN BORDURE.

Désossez une vingtaine de mauviettes, emplissez-les avec une farce de gibier aux truffes, enveloppez-les de papier en les tenant rondes, et marquez-les dans un sautoir pour les cuire avec du beurre et du lard pilé; quand elles sont cuites, glacez-les et laissez-les refroidir pour les parer et les glacer, ou les masquer avec une sauce chaufroix. Incrustez sur glace un moule à bordure uni, décorez-le au fond, et couvrez le décor avec une couche de gelée d'un centim. d'épaisseur; aussitôt que cette gelée est raffermie, rangez les mauviettes dessus, et emplissez peu à peu la bordure avec de la gelée liquide, mais froide, que vous laissez raffermir sur glace. Au moment de dresser, démoulez la bordure sur plat, et emplissez le puits avec un pain de gibier coupé à la cuiller chaude, comme les pains de foie-gras.

1442. — GALANTINES D'ORTOLANS A LA FLORENTINE. (Dessin n° 152)

Désossez une trentaine d'ortolans, emplissez-les avec une farce à gratin de foie-gras à laquelle vous aurez mêlé un salpicon de truffes et jambon cuit; rapprochez la peau, et entourez-les avec une bande de papier beurré; donnez-leur une forme ovale, et rangez-les dans un sautoir beurré en les serrant l'un contre l'autre; arrosez-les avec quelques cuillerées de glace et de beurre fondu, et couvrez-les avec du lard; faites-les partir à feu vif, et poussez-les au four pour finir de les cuire; alors retirez-les du feu, et laissez-les refroidir à moitié dans le sautoir; déballez-les ensuite, parez-les, laissez-les refroidir complétement sur glace pour les masquer ensuite avec une sauce chaufroix brune et les napper à la gelée; dressez-les ensuite sur un petit socle en graisse de forme basse et à 3 gradins, sur le plus haut desquels vous fixez une petite coupe en tetine garnie d'un betit buisson de truffes en boules; entourez les galantines avec de la gelée hachée et poussée au cornet; croûtonnez les bords du plat.

1443. — GALANTINES D'ANGUILLE A LA TARTARE.

Habillez, désossez et emplissez une grosse anguille avec de la farce à galantine à laquelle vous mêlez un salpicon de truffes, roulez-la dans une serviette beurrée et cuisez-la pour la faire refroidir d'après la méthode prescrite au n° 1365; déballez-la ensuite, parez-la, glacez-la et découpez-la en tranches. Dressez sur le centre d'un plat une salade de légumes moulée en forme de pyramide contre laquelle vous dressez les tranches de galantine en couronne; croûtonnez richement le plat et servez à part une sauce tartare.

1444. — GALANTINE D'ANGUILLE EN BORDURE DE GELÉE. (Dessin n° 158.)

Préparez une grosse galantine d'anguille d'après la méthode prescrite au n° 1363; quand elle est refroidie, bien ronde, glacez-la et découpez-la en tranches régulières; démoulez sur plat une bordure de gelée dont le fond est décoré avec quelques petits détails de truffes, emplissez le puits avec un fond en bois masqué de beurre, sur ce fond fixez une petite colonne aussi masquée au beurre et dressez les galantines en couronne superposées, dont vous emplissez le vide avec de la gelée hachée, au sommet de la colonne piquez un hâtelet transparent; croûtonnez le plat et servez à part une sauce mayonnaise.

1445. — DARNE DE SAUMON A LA GELÉE.

Coupez une moyenne darne sur le centre d'un saumon, enveloppez-la avec du lard, ficelez-la et faites-la cuire dans un fonds de mirepoix au vin; quand elle est cuite faites-la refroidir, puis déballez-la pour la parer en lui retirant la peau; glacez-la ensuite au pinceau avec de la glace fondue, légèremeut rosée, dressez-la alors sur un pain en beurre ou en graisse blanche d'avance disposée sur plat et bordez-le avec de la gelée hachée, décorez alors le centre de la darne avec une belle rosace composée avec des truffes, cela fait nappez-la au pinceau avec la gelée mi-prise, entourez-la avec de la gelée hachée et des croûtons de beurre de Montpellier et de gelée; servez à part une saucière de mayonnaise.

1446. — DARNE DE SAUMON AU BEURRE DE MONTPELLIER.

Coupez une moyenne darne de saumon, enveloppez-la avec du lard et ensuite dans une serviette beurrée et cuisez-la au court-bouillon; égouttez-la ensuite pour la laisser refroidir, déballez-la, retirez-lui la peau et masquez-la en dessus avec une couche régulière de beurre de Montpellier ayant un demi-centim. d'épaisseur, puis glacez les

SOMMAIRE DE LA PLANCHE VINGT-QUATRIÈME.

N° 118. — Jambonneaux de poulets, page 257.



113



114

Bernard del. DÉPOSÉ

bouts avec la gelée légèrement rosée, placez alors la darne sur un pain-vert, et décorez les extrémités avec deux rangs de queues d'écrevisses; ornez-la avec quelques beaux croûtons de gelée et de la gelée hachée et servez une sauce tartare à part.

1447. — HURE DE SANGLIER EN ROULADE.

Choisissez une petite tête de marcassin, ainsi que les deux poitrines, désossez la tête et marquez-la dans une casserole avec les poitrines, quelques pieds de veau blanchis et 4 gros oignons; mouillez-les à couvert avec un fonds de court-bouillon au vinaigre et vin blanc, préparé d'après la méthode ordinaire, et cuisez-les tout doucement. Quand elles sont cuites, égouttez-les sur un plafond, divisez la tête en deux parties, que vous placez sur deux serviettes en les étalant, assaisonnez-les avec sel et poivre; alors désossez bien les poitrines, divisez-les en filets et rangez-les par parties égales sur chaque moitié de tête; assaisonnez-les aussi, puis roulez-les dans les linges en les serrant fortement et les liant comme des galantines; faites-les refroidir sous presse, et, quand elles sont bien froides, coupez-en une partie en tranches, que vous dressez en couronne sur un plat avec de la gelée au milieu ou en buisson dans une bordure de gelée; servez à part une sauce cumberland.

1448. — CELESTINES DE VOLAILLE AUX TRUFFES.

Levez et coupez en petits dés les chairs blanches d'un poulet cuit, et mettez-les dans une petite casserole avec la moitié de leur volume de truffes aussi en dés; avec les chairs des cuisses, préparez une petite purée, que vous mêlez avec 2 décil. de sauce chaufroix; tournez alors l'appareil sur glace. Aussitôt qu'il est lié à point, incorporez-lui le salpicon et retirez la casserole hors de la glace.

Coupez une quinzaine de lames de langue à l'écarlate, que vous parez en carré long, étalez sur ces lames une couche de l'appareil préparé, que vous lissez avec un couteau, et laissez refroidir sur glace; masquez ensuite cet appareil avec une sauce chaufroix. Quand la sauce est froide, décorez la surface des célestines avec des lames de truffes et nappez-les à la gelée; parez-les ensuite pour les dresser en couronne sur une bordure unie de pain de volaille, dont vous croûtonnez la base avec de la gelée. On peut, d'après cette méthode, préparer des célestines avec toute espèce de salpicon et les dresser dans des moules à aspic.

1449. — CÉLESTINES D'ÉCREVISSES.

Coupez en petits dés quelques douzaines de queues d'écrevisses cuites, mêlez le salpicon dans une casserole et liez-le avec de la sauce chaufroix. Cuisez au beurre et vin blanc 4 moyennes soles; quand elles sont froides, levez les filets, parez-les de forme oblongue et d'une égale dimension; masquez-les ensuite avec une couche du salpicon préparé, lissez bien l'appareil et laissez-le raffermir sur glace; masquez ensuite les célestines avec une sauce mayonnaise à la gelée et rangez en dessus des queues d'écrevisses épluchées et parées, nappez-les à la gelée; puis dressez les célestines en couronne sur une bordure de gelée disposée sur plat; garnissez le puits avec une belle macédoine de légumes variés, nappez-les à la gelée et croûtonnez les bords du plat. On prépare, d'après cette méthode, des célestines de homards, crevettes et foies de lottes.

1450. — CHAUFROIX DE VOLAILLE.

Cuisez 3 poulets en les tenant vert-cuits, laissez-les refroidir; découpez-les chacun en cinq morceaux, auxquels vous retirez les peaux, les pilons et la plus grande partie des os. Cela fait, masquez-les tour à tour avec une sauce chaufroix de volaille, en les rangeant à mesure sur une plaque; aussitôt que la sauce est froide, nappez-les à la gelée, renversez sur plat un moule à bordure uni et placez dans le puits un rond en bois masqué de beurre. Cela fait, parez les membres de volaille du surplus de leur sauce et dressez-les symétriquement en buisson sur le fond, en les alternant avec quelques crêtes et champignons et en évitant de les faire porter sur la bordure; nappez à la gelée et tenez le plat au timbre jusqu'au moment de servir.

1451. — CHAUFROIX DE FAISAN A LA GELÉE.

Cuisez 2 faisans en les tenant vert-cuits, découpez-les d'après les règles, retirez les peaux et les os saillants; masquez-les ensuite avec une sauce chaufroix au fumet de faisan et rangez-les à mesure sur une plaque dans le puits d'une bordure de gelée renversée sur plat, et dont le centre est empli avec un fond en bois masqué de beurre et juste de la hauteur de la bordure. Cette bordure peut être décorée ou garnie avec des grosses truffes.

1452. — CHAUFROIX DE BÉCASSES EN BORDURE. (Dessin nos 160.)

Faites rôtir 4 bécasses bardées en les tenant vert-cuites; quand elles sont froides, découpez-les en cinq morceaux, dont vous retirez les peaux; parez-les et masquez-les avec une sauce chaufroix au fumet de bécasse, en les rangeant à

mesure sur une plaque. Quand la sauce est refroidie, nappez-les à la gelée; renversez sur plat une bordure de gelée décorée au fond et autour avec des truffes, emplissez le puits de cette bordure avec un fonds en pain de foie juste de sa dimension, et sur ce fonds dressez le chaufroix, les cuisses en dessous, les filets en couronne et les estomacs dressés debout, en les soutenant avec une petite pyramide de pain de foie; entre chaque estomac, dressez les têtes de bécasses le bec en haut.

1453. — CHAUFROIX DE FILETS DE GELINOTTES A LA CIRCASSIENNE.

Levez les filets de 6 gelinottes sans retirer les filets mignons; prenez-les, salez-les et faites-les sauter au beurre, en les tenant vert-cuits et laissez-les refroidir pour les masquer avec une sauce chaufroix blonde, au fumet de gibier. Sitôt saucé, semez légèrement dessus des truffes noires hachées et rangez à mesure les filets sur une plaque; laissez refroidir la sauce, nappez-les à la gelée et parez-les ensuite pour les dresser en couronne, sur une couche de gelée hachée, en alternant chaque filet avec une lame de langue écarlate taillée en crête; garnissez le puits avec une couche de gelée hachée, sur laquelle vous dressez un buisson de beaux champignons cannelés; servez à part une sauce froide à la circassienne.

1454. — CHAUFROIX DE PERDREAUX AUX TRUFFES.

Faites rôtir 5 perdreaux bardés, en les tenant vert-cuits; quand ils sont froids, découpez les estomacs en trois parties; parez-les proprement en leur retirant le moignon des ailes et la peau; masquez-les ensuite avec une sauce chaufroix, en les rangeant à mesure sur plaque, laissez refroidir la sauce et nappez-les à la gelée; alors dressez les filets en buisson sur un pain-vert et les estomacs dessus; comblez les vides avec des truffes bien glacées et entourez la base avec de gros croûtons de gelée. Oe peut dresser ce chaufroix dans une bordure de gelée dont on emplit le puits avec un petit pain de gibier préparé avec les cuisses des perdreaux.

1455. — CHAUFROIX DE FILETS DE GRIVES A LA SAVOISIENNE.

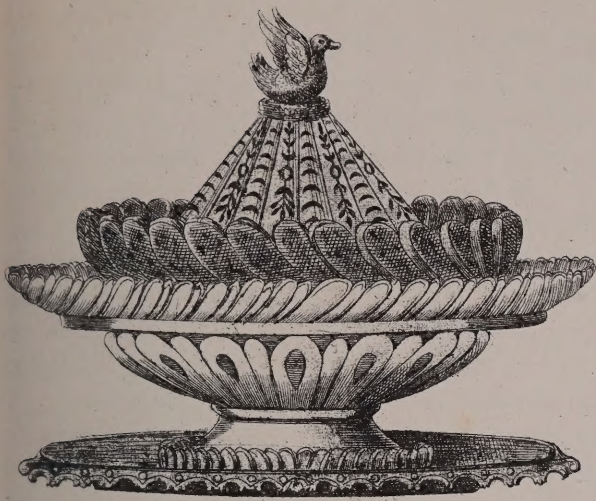
Faites rôtir vivement 18 belles grives bardées; quand elles sont froides levez les filets, parez-les en retirant les os, masquez-les avec une sauce chaufroix à la purée de gibier, en les rangeant à mesure sur une plaque; quand la sauce est froide nappez-les à la gelée. Incrustez un moule à bordure sur glace; coulez au fond une petite couche de gelée que vous laissez prendre et décorez le fond avec quelques détails en truffes coupés à l'emporte-pièce; couvrez ce décor avec une autre couche de gelée et quand elle est prise dressez dessus une couronne de ronds de foie-gras coupés à la colonne et glacés, finissez d'emplir le moule avec de la gelée et laissez-la raffermir. Au moment de dresser, démoulez la bordure sur plat, emplissez le puits avec une salade de truffes blanches d'Italie émincées très-fines et dressez les filets de grives en couronne autour. Servez à part dans une saucière une sauce composée avec de l'huile, jus de citron, essence d'anchois, sel et poivre.

1456. — MAYONNAISE DE POULETS A LA RAVIGOTE.

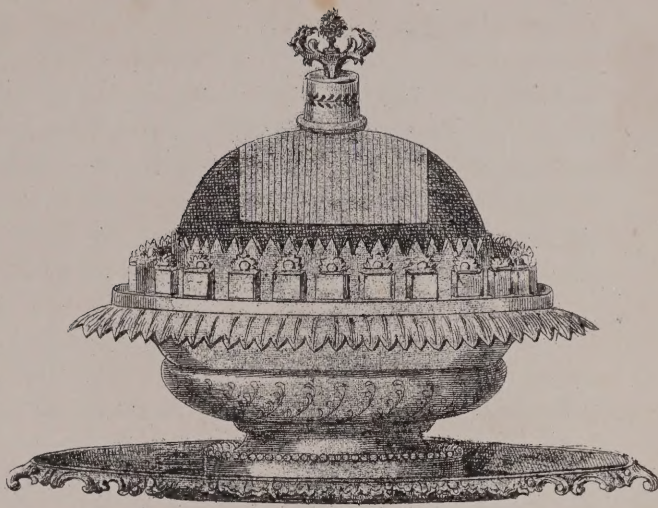
Faites poêler 2 poulets en les tenant vert-cuits; détachez-en aussitôt les cuisses auxquelles vous coupez l'os du pilon à moitié de sa longueur; enlevez l'os du gras des cuisses et faites refroidir celles-ci sous presse; quand elles sont froides dégagez les chairs du pilon pour les parer ensuite comme un filet de volaille; retirez-leur la peau et mettez-les dans une terrine, parez les filets et les estomacs en leur laissant peu d'os; mettez-les aussi dans une terrine et marinez-les en salade. Placez un moule à bordure sur glace, versez dans le fonds une couche de gelée arrivant au tiers de sa hauteur, laissez-la raffermir et dressez dessus des petits bouquets de légumes de couleurs variées, assaisonnés en salade et d'avance liés avec de la gelée; finissez d'emplir peu à peu le moule avec la gelée et laissez-la raffermir sur glace. Égouttez les membres de volaille, masquez-les avec une mayonnaise à la gelée et rangez-les à mesure sur plaque : quand la mayonnaise est prise nappez-les à la gelée; au moment de dresser parez les membres du surplus de la sauce, renversez sur plat le moule à bordure, dont vous emplissez le puits avec le restant des légumes et dressez la volaille dessus en buisson; servez à part une sauce ravigote.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE TRENTE-SIXIÈME.

N° 150. — Galantine de perdreaux en Belle-Vue, p. 286.
N° 152. — Galantine d'ortolans à la Florentine, page 288.
N° 154. — Pain de perdreaux au Suprême, page 282.
N° 151. — Galantine de poularde, à la gelée, page 285.
N° 153. — Petits pains de volaille à la Reine, page 284.
N° 155. — Galantine de pluviers à la Cinq-Mars, p. 287.



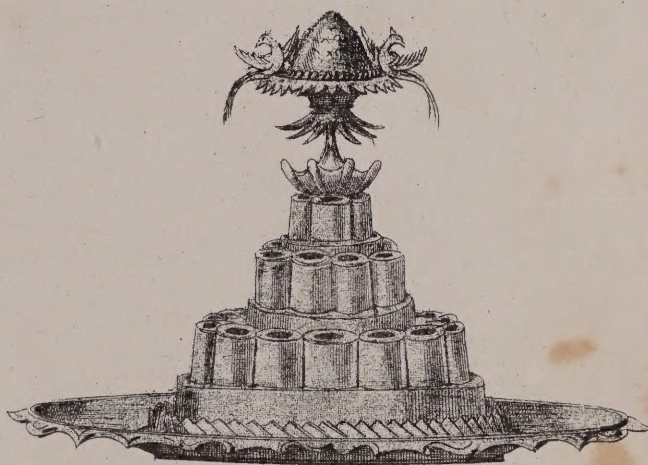
150



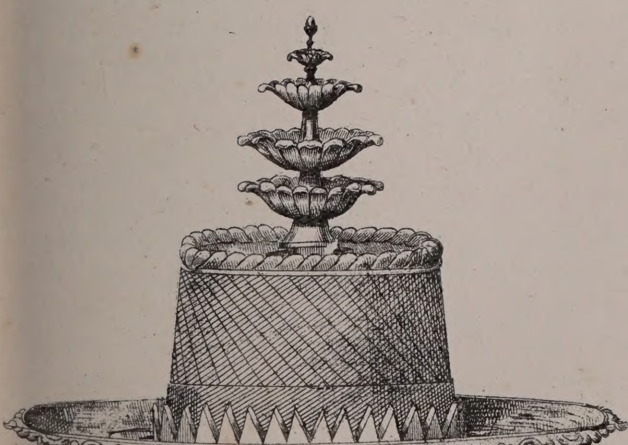
151



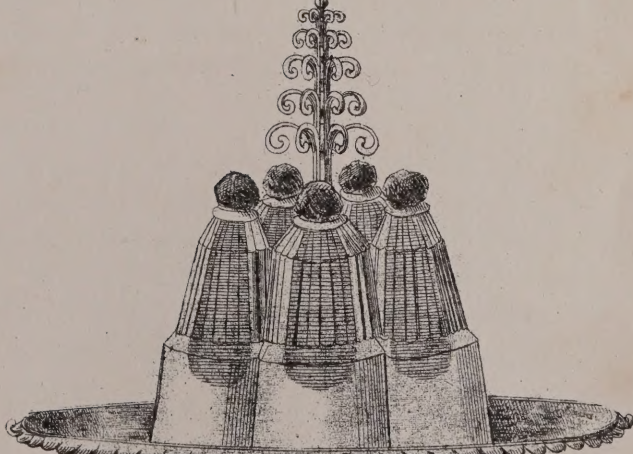
152



153



154



155

1457. — MAYONNAISE DE FILETS DE DINDE.

Coupez en filets l'estomac cru d'un gros dinde rôti, parez ces filets d'une égale forme, masquez-les avec une sauce mayonnaise à la gelée, liée à point, laissez raffermir la sauce et nappez-les à la gelée. Chemisez un moule à bordure uni, et emplissez-le avec une macédoine de légumes liée avec de la mayonnaise à la gelée; quand l'appareil est raffermi, démoulez la bordure sur plat; emplissez le puits avec une salade de légumes dressez dessus les filets de dinde en couronne; placez sur le haut un fond d'artichaut cannelé en coupe que vous emplissez avec quelques petits légumes, placez sur le haut de la bordure une couronne de petits champignons au vinaigre bien blancs; nappez-le tout à la gelée et servez avec une sauce mayonnaise à part.

1458. — MAYONNAISE DE LANGOUSTES A LA GELÉE. (Dessin nº 159.)

Escalopez en tranches minces 2 queues de langoustes cuites; rangez-les dans un plat, assaisonnez-les, nappez-les aussitôt avec de la gelée mi-prise, et tenez-les au frais.

Rangez dans le fond d'un moule à bordure, une couronne de queues d'écrevisses et des quartiers d'œuf durcis et décorés; emplissez le moule avec de la gelée et tenez-le sur glace ; au moment de dresser, renversez la bordure sur plat, au centre duquel vous collez un montant en pain frit masqué de beurre de Montpellier; emplissez le puits de la bordure avec une macédoine de légumes liée à la mayonnaise collée, avec laquelle vous entourez aussi le montant; cela fait, dressez les tranches de langoustes en couronnes superposées et piquez sur le montant un hâtelet transparent garni avec une écrevisse. Envoyez une saucière de mayonnaise à part.

1459. — ASPIC DE PAIN DE FOIE-GRAS AUX TRUFFES.

Coupez un pain de foie-gras en tranches d'un demi-centim. d'épaisseur, découpez ensuite ces tranches en ronds avec un coupe-pâte de 3 centim. de diamètre et tenez-les sur glace; tournez 7 à 8 belles truffes cuites bien rondes et coupez-les en tranches un peu épaisses; parez-les du même diamètre. Entourez de glace pilée un moule à cylindre uni, au fond duquel vous coulez une petite couche de gelée sur laquelle vous dressez, quand elle est prise, une couronne de ronds de truffes et pain de foie; alternez cette couronne avec une autre couche de gelée à peu près d'un centim. d'épaisseur, et aussitôt qu'elle est ferme, dressez sur elle une couronne de ronds de foie-gras que vous couvrez également avec une couche de gelée; continuez ainsi en alternant les truffes, la gelée et le foie-gras jusqu'à ce que le moule soit plein, et tenez-le sur glace. Au moment de dresser, trempez vivement le moule à l'eau chaude, démoulez l'aspic sur un montant nº 1188, et glissez-le aussitôt sur plat; piquez un petit sujet sur le faîte de colonne, et croûtonnez richement le plat.

1460. — ASPIC DE FILETS DE POULETS A L'ÉCARLATE.

Levez les filets de 3 moyens poulets et divisez chaque filet en 2 parties; battez-les et parez-les de jolie forme, salez-les, faites-les sauter au beurre en les tenant vert-cuits et laissez-les refroidir sous presse pour les parer de nouveau; coupez de même forme une égale quantité de filets de langue à l'écarlate; rangez-les sur une plaque et nappez-les avec une couche de gelée rougie; incrustez sur glace un moule à aspic au fond duquel vous faites prendre une couche de gelée; sur cette couche dressez une couronne de filets de poulets en les alternant avec un filet de langue; couvrez cette couronne avec une couche de gelée, et aussitôt prise dressez une autre couronne de filets et langue; continuez ainsi jusqu'à ce que le moule soit plein et laissez raffermir l'aspic sur glace. Au moment de dresser, trempez vivement le moule à l'eau chaude pour le renverser sur plat et croûtonner l'entrée. On peut aussi dresser les filets contre les parois du moule nappé de gelée en les superposant comme on monte les charlottes.

1461. — ASPIC A LA DUCHESSE.

Coupez en tranches un petit pain de gibier et divisez ces tranches en ronds de 3 centim. de diamètre, coupez à peu près le même nombre de ronds en langue écarlate bien rouge et autant de ronds de truffes. Incrustez sur glace un moule uni et à cylindre, nappez-le à la gelée et rangez contre les parois une couronne de ronds de truffes, une de foie et une de langue, en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise; chemisez-le moule et montez-le par couches avec de la gelée que vous alternez avec le restant des ronds. Laissez bien raffermir l'aspic sur glace et démoulez-le sur un pain masqué en beurre, croutonnez le haut de l'aspic et garnissez le bas avec une couronne de petites caisses de mauviettes en chaufroix.

1462. — ASPIC A LA MONTGLAS.

Préparez une montglas, composée avec des filets de volaille, langue écarlate, truffes et champignons, liée avec une bonne sauce chaufroix; étalez-la sur une plaque en lui donnant un centimètre d'épaisseur et laissez-la raffermir

sur glace, alors découpez l'appareil en ronds ou en carrés longs, et masquez-les avec une sauce chaufroix brune en les rangeant à mesure sur une plaque, pour laisser refroidir la sauce ; incrustez sur glace un moule uni à cylindre, au fond duquel vous faites prendre une couche de gelée et sur laquelle vous dressez une couronne de l'appareil montglas ; emplissez le moule en alternant la gelée avec l'appareil, en suivant la méthode prescrite dans les articles précédents. Au moment de dresser, démoulez l'entrée sur plat et entourez la base avec une bordure de truffes en petites caisses et au-dessus avec une couronne de filets ou escalopes de volaille masquées en chaufroix.

1463. — ASPIC DE FAISAN A LA VERNON.

Coupez en petits filets minces l'estomac d'un faisan, parez-les régulièrement et masquez-les avec une sauce chaufroix, coupez des filets de langue dans les mêmes dimensions que les filets de faisan, et d'autre part, glacez une douzaine de truffes tournées rondes et cuites ; incrustez sur glace pilée un moule à cylindre à cannelons, au fond duquel vous versez une couche de gelée ; alors rangez une truffe entière dans chaque cannelon, couvrez-les avec de la gelée que vous laissez raffermir ; dressez dessus une couronne de filets de faisan alternés avec ceux de langue et emplissez ensuite le moule peu à peu avec de la gelée, pour le laisser sur glace. Au moment de dresser, démoulez l'entrée sur un montant n° 1188, que vous glissez sur plat, piquez un petit sujet sur le faîte de la colonne et entourez l'entrée avec de la gelée hachée, sur laquelle vous dressez une garniture de belles crêtes masquées en chaufroix blanc et nappées à la gelée.

1464. — ASPIC A LA TOULOUSAINE.

Préparez une garniture composée de 24 rognons de coqs, 15 belles crêtes bien blanches, quelques escalopes de grosses truffes, autant de ronds de langue écarlate et de champignons. Masquez avec une sauce chaufroix brune une quinzaine d'escalopes de foie-gras, et avec une sauce blanche 15 escalopes de ris de veau, pour les napper ensuite à la gelée. Incrustez un moule à cylindre uni dans de la glace pilée pour le chemiser, et rangez dans le fond une couronne de langue, truffes et champignons alternés ; couvrez-la avec de la gelée, faites-la refroidir et dressez dessus 2 petits bouquets de rognons, 2 bouquets de foie-gras et 2 ris de veau ; couvrez encore cette couche avec de la gelée, laissez-la prendre et rangez sur celle-ci une couronne de crêtes ; couvrez-les encore avec de la gelée et aussitôt qu'elle commence à prendre ajoutez le restant de la garniture ; couvrez-les avec une épaisse couche de gelée pour finir d'emplir le moule, et laissez-le sur glace une heure, puis démoulez l'aspic sur plat et servez-le avec une mayonnaise dans le puits.

1465. — ASPIC DE VOLAILLE A LA REINE.

Faites piler les chairs blanches de 2 volailles cuites, étendez la purée avec le même volume de sauce chaufroix, ajoutez quelques cuillerées de gelée et passez-la à l'étamine ; placez un moule à cylindre dans la glace pilée, nappez-le à la gelée blanche et coulez-en au fond une couche de 2 centim. d'épaisseur ; quand elle est prise, coulez dessus une couche de purée de volaille aussi de 2 centim., que vous laissez prendre, et continuez ainsi de superposer les couches jusqu'au haut du moule. Laissez raffermir la gelée, trempez ensuite le moule à l'eau chaude pour démouler l'aspic sur un plat d'entrée ; entourez-le de gelée hachée, sur laquelle vous dressez en couronne des escalopes de volaille saucées en chaufroix.

1466. — ASPIC DE LEVRAUT A LA PARISIENNE.

Parez et faites sauter les filets de 2 levrauts, laissez-les refroidir pour les couper transversalement en tranches, un peu en biais, que vous parez en escalopes, masquez-les avec une sauce chaufroix de gibier liée au sang et tenez-les sur glace. Vous aurez d'avance fait rôtir les cuisses des levrauts, retirez-en les chairs que vous faites bien piler avec le même volume de sauce chaufroix au fumet de gibier, étendez-les avec 2 décil. de gelée d'aspic et passez-les à l'étamine.

Maintenant, incrustez sur glace un moule à cylindre, coulez au fond une couche de gelée sur laquelle vous rangez une couronne d'escalopes, recouvrez-les peu à peu avec de la gelée liquide que vous laissez prendre ; sur celle-ci, coulez une couche de purée de 4 à 5 centim. d'épaisseur ; quand elle est prise, recouvrez-la d'une petite couche de gelée sur laquelle vous dressez le restant des escalopes, finissez d'emplir le moule avec de la gelée et laissez bien raffermir l'aspic sur glace, démoulez-le ensuite sur plat, entourez-le avec de la gelée hachée, sur lequel vous dressez une belle couronne de tranches de langue écarlate, bien rouges, coupées sur la partie la plus épaisse d'une langue.

1467. — ASPIC DE HOMARDS.

Levez les pattes et les queues de 2 homards, coupez-les en escalopes et rangez-les ensemble dans un plat, pour les assaisonner avec sel, huile et vinaigre ; au bout d'un quart d'heure, égouttez-les. Chemisez un moule à cylindre uni, dont vous décorez le fond avec une couronne de queues d'écrevisses, sur laquelle vous coulez une couche de gelée un

peu épaisse que vous laissez prendre et sur laquelle vous dressez les plus belles tranches de homards en couronne; recouvrez-les de gelée, et quand elle est prise, versez dans le moule une couche de mayonnaise à la gelée fouettée, à laquelle vous aurez mélangé des câpres, anchois et cornichons en dés, ainsi que les pattes d'écrevisses épluchées; laissez raffermir sur glace et finissez d'emplir le moule avec de la gelée et le restant des homards; quand la gelée est prise, démoulez l'aspic sur plat et entourez-le à sa base avec une bordure d'œuf et de belles queues d'écrevisses nappées à la gelée; servez une mayonnaise en même temps.

1468. — ASPIC D'ÉCREVISSES A LA MAYONNAISE.

Épluchez et parez une centaines de belles queues d'écrevisses que vous coupez en deux sur leur longueur, incrustez sur glace un moule à cylindre ayant 6 cannelons, chemisez-le à la gelée et garnissez 3 des cannelons avec les queues d'écrevisses que vous montez contre les parois en les trempant à mesure à la gelée; garnissez les trois autres cannelons avec de la mayonnaise à la gelée disposée en couche mince à l'aide d'un cornet; coulez au fond du moule une couche de gelée sur laquelle vous dressez par groupes les queues d'écrevisses alternées avec des groupes de légumes variés en espèces; continuez ainsi jusqu'à ce que le moule soit plein, tenez-le sur glace, et une heure après démoulez-le sur plat et entourez l'entrée avec de petits bouquets de choufleurs et pointes d'asperges. Servez à part une sauce mayonnaise.

1469. — ASPIC DE CREVETTES.

Chemisez un moule à cannelons et tenez-le sur glace. Choisissez quelques douzaines de belles crevettes dont vous parez les queues seulement et auxquelles vous retirez les petites pattes; montez-les ensuite debout et superposées dans les cannelons, en les trempant à mesure dans la gelée mi-prise; nappez-les à la gelée et dressez dans le vide du moule des queues de crevettes par groupes entremêlés avec de petits légumes et alternés avec de la gelée. Quand le moule est plein, laissez raffermir la gelée et démoulez ensuite l'aspic sur un pain-vert, entourez-le avec un cordon de gelée hachée, recouvert en dessus avec du papier blanc, et dressez autour une couronne de beaux croûtons à la gelée.

1470. — PETITS ASPICS DE HOMARDS.

Chemisez légèrement une quinzaine de petits moules à aspic, et à défaut de ceux-ci des moules à dariole; décorez-les avec des œufs de homards en groupes, entremêlés avec des feuilles de persil, cerfeuil ou estragon et filets d'anchois, en imitant des grappes de raisin et feuilles de vigne; soutenez ce décor avec une légère couche de gelée, et emplissez le vide avec un salpicon de homard lié avec un peu de mayonnaise à la gelée; tenez les moules sur glace pendant une heure, puis dressez-les sur un pain-vert à trois gradins, dans le genre représenté par le dessin n° 153. Entre chaque aspic, poussez au cornet de la gelée hachée sur laquelle vous placez une queue d'écrevisse, et dressez à sa base une couronne de crevettes nappées à la gelée. On peut garnir des petits aspics avec toute sorte de salpicon.

1471. — PETITES CHARTREUSES A LA GELÉE.

Incrustez sur glace une douzaine de moules à dariole, préparez une garniture de légumes taillés en boule ou de toute autre forme, mais variés et blanchis à fond en leur conservant les nuances naturelles; égouttez-les sur un linge, et en les prenant avec une lardoire, montez-les au fond et autour d'un moule en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise. On peut entremêler à ces légumes des truffes et des cornichons. Quand les moules sont montés, soutenez intérieurement les légumes avec une couche de gelée et emplissez le vide avec un salpicon de volaille lié avec une sauce chaufroix. Laissez raffermir l'appareil sur glace, puis dressez les chartreuses en bordure dans un plat, garnissez le puits avec des escalopes de volailles assaisonnées en salade.

1472. — TERRINE DE FOIE-GRAS A LA GELÉE.

Collez sur plat une jolie terrine à foie-gras de Strasbourg en porcelaine, sur le fond de laquelle vous placez un tampon en pain du diamètre de la terrine et arrivant au tiers de sa hauteur; masquez-le avec la graisse que vous retirez d'une terrine ou boîte de pain de foie-gras et recouvrez-la avec de la gelée hachée. Cela fait, placez deux cuillers en fer dans un bain-marie avec de l'eau bien chaude; puis, avec une de ces cuillers que vous changez tour à tour, coupez le pain de foie-gras en tranches arrondies dans le sens de la cuiller, et dressez-les à mesure dans la terrine en buisson correct et s'élevant au-dessus des bords; parsemez dessus quelques cuillerées de gelée hachée et bordez la base de la terrine avec de beaux croûtons de gelée. Si on servait les terrines ordinaires en terre jaune, on pourrait en dissimuler la simplicité avec des ornements modelés à la graisse maniée et travaillée à la glace ou bien avec du beurre. On peut les orner avec une belle couronne de fleurs dans le genre des décors des socles en saindoux, ou tout autre sujet.

1473. — TIMBALE DE FOIE-GRAS A LA GELÉE.

Beurrez un moule à dôme plus large que haut, foncez-le avec des ronds en pâte à dresser, coupés au coupe-pâte de 3 à 4 centim. de diamètre, que vous humectez à mesure afin de les souder ensemble ; cela fait, garnissez la timbale avec un beau foie-gras et de la farce préparée dans les conditions décrites au n° 1334, couvrez la timbale avec un couvercle en pâte auquel vous ménagez une petite ouverture sur le centre, et cuisez-la avec les soins voulus et à feu modéré pendant 2 heures; en la sortant du four laissez-la refroidir à moitié et infiltrez-lui par l'ouverture centrale la valeur de 2 décil. de bonne demi-glace au Madère, mêlée avec un tiers de gelée ; laissez refroidir la timbale pendant un jour, puis démoulez-la, parez-la d'aplomb et dressez-la sur un pain-vert en la renversant, glacez-la au pinceau et découpez-la du haut en bas en tranches minces, bordez-la avec un cordon de gelée hachée ainsi que le fond du plat, entourez la base du pain-vert avec une couronne de belles truffes. On peut servir ainsi pour entrée froide les timbales de volaille, gibier et poisson.

1474. — PATÉ FROID DE PERDREAUX A LA GELÉE.

Préparez un appareil de pâté de perdreau d'après les prescriptions données au n° 1335, et faites-le cuire dans une casserole foncée de lard et recouverte avec de la pâte ; quand le pâté est cuit, retirez le couvercle et faites-le refroidir avec un poids dessus.

Montez dans un moule à pâté froid une croûte en pâte à dresser que vous décorez avec goût, et faites-la cuire de belle couleur mais à blanc, c'est-à-dire masquée à l'intérieur avec du papier beurré et remplie avec de la farine ordinaire; en ce cas on ne fait pas de couvercle. Au moment de dresser, démoulez le pâté de la casserole, parez-le et découpez-le en tranches de trois quarts de centim. d'épaisseur, divisez ensuite ces tranches en carrés longs, pilez les parures et avec elles masquez le fond et les parois de la croûte à pâté jusqu'à 4 centim. des bords, collez-la ensuite sur plat, semez de la gelée hachée au fond et montez-la en dôme en dressant symétriquement le pâté découpé, glacez la croûte au pinceau et entourez sa base avec de beaux croûtons de gelée. On peut servir ainsi pour entrée les pâtés froids de volaille, gibier et poisson.

1475. — PETITS PATÉS FROIDS DE FOIE-GRAS.

Foncez avec de la pâte à dresser une quinzaine de petits moules à pâtés, cannelés et à charnières, entourez l'intérieur de la pâte avec du papier beurré, emplissez-les avec de la farine ordinaire et cuisez-les au four modéré ; quand la pâte est cuite de belle couleur, videz-les, masquez-les autour et au fond avec une petite couche de foie-gras pilé, glacez-les et emplissez-les en dôme avec du pain de foie-gras, coupé avec une cuiller à café chaude; bordez-les avec un cordon de gelée poussé au cornet et dressez-les en buisson sur une serviette.

1476. — PETITS PATÉS FROIDS DE MAUVIETTES.

Cuisez une quinzaine de croûtes de petits pâtés froids; quand elles sont vidées, glacez-les en dedans et en dehors, emplissez-les à moitié avec de la gelée hachée, placez dans chacun d'eux une galantine de mauviettes masquée en chaufroix et nappée à la gelée; dressez ensuite les pâtés en pyramide sur plat dont vous croûtonnez les bords.

1477. — SALADE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE.

Cuisez 3 poulets en les tenant vert-cuits ; quand ils sont froids, découpez-les chacun en cinq parties que vous désossez; retirez-leur la peau et faites-les mariner pendant un quart d'heure avec sel, huile, vinaigre et moutarde; dressez sur le fond d'un plat une bordure d'œufs durs décorés, emplissez l'intérieur de cette bordure avec une couche de gelée, laissez-la prendre, puis étalez dessus une couche de macédoine de légumes liée avec de la mayonnaise collée, et tenez le plat sur glace. Un quart d'heure avant de servir, dressez les membres de poulets en buisson sur la macédoine en les nappant au pinceau avec de la gelée, à laquelle vous aurez mêlé une pincée de persil, cerfeuil et estragon haché. Servez une sauce tartare à part.

1478. — SALADE DE VOLAILLE A LA MAYONNAISE.

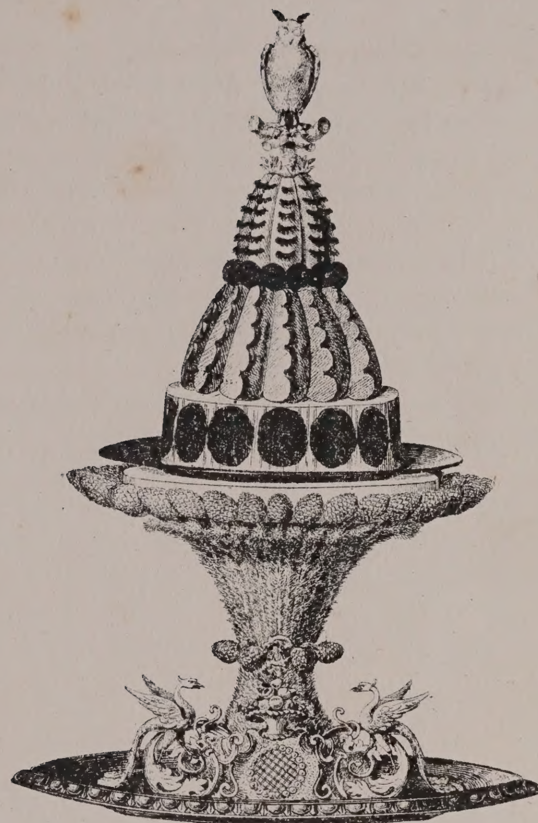
Découpez et parez 3 poulets comme il est dit dans l'article précédent, marinez-les pendant un quart d'heure, puis égouttez-les pour les masquer avec une sauce mayonnaise à la gelée simple ou finie avec de fines herbes, nappez-les à la gelée, rangez-les à mesure sur plaque ; quand la sauce est froide, nappez-les à la gelée et dressez-les en buisson sur

SOMMAIRE DE LA PLANCHE TRENTE-CINQUIÈME.

N° 146. — Chaufroix de volaille en bordure, page 274.
N° 147. — Chaufroix de filets de faisan, page 273.
N° 148. — Salade de filets de soles, Parisienne, p. 274.
N° 149. — Pain de foies de lottes à la Belle-Vue, p. 275.



146



147



148



149

DÉPOSÉ

une bordure de légumes à la gelée renversée sur plat et dont le puits est empli avec des cœurs de laitues émincés; nappez le tout à la gelée et servez à part une sauce mayonnaise.

1479. — SALADE DE SOLES A LA BAGRATION. (Dessin n° 143.)

Cuisez au beurre et vin blanc les filets de 6 moyennes soles, laissez-les refroidir et parez-les ensuite en escalopes; mettez-les dans un plat pour les mariner avec sel, huile et vinaigre. Emplissez un moule à bordure avec du beurre parisien ramolli dans une terrine et laissez-le refroidir sur glace, démoulez-le ensuite sur plat et emplissez le puits avec un fond en bois de son diamètre et masqué de beurre.

Incrustez sur glace 2 moules à cylindre unis dont l'un sera de moitié plus petit que l'autre; chemisez-les à la gelée et décorez d'abord le petit avec des petites boules de cornichons et de légumes de nuances variées que vous appliquez contre les parois en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise; décorez ensuite le plus grand moule en damier avec des carrés de blancs d'œuf cuits de deux nuances, blanche et rose, disposés dans l'ordre que représente le dessin; quand les moules sont montés, chemisez intérieurement les légumes avec de la gelée afin de les soutenir, puis emplissez le vide de chacun d'eux avec une macédoine de légumes à la mayonnaise collée; quand les moules sont pleins, couvrez-les avec une couche de gelée et laissez bien raffermir l'appareil sur glace.

Au moment de dresser, démoulez le plus grand moule au centre de la bordure en beurre et fixez sur le fond en bois une colonne masquée de beurre et un peu plus étroite que le cylindre du petit moule; cela fait, démoulez le second moule sur le premier, mais en passant d'abord la colonne dans son cylindre, alors fixez une petite coupe sur la colonne, emplissez-la avec quelques petits légumes nappés, croûtonnez le dessus des deux gradins et envoyez une saucière de mayonnaise à part. Cette entrée, dressée sur socle, peut être posée sur table dans un dîner. On prépare ainsi des salades de homards, langoustes et écrevisses.

1480. — SALADE DE SAUMON A LA RUSSE.

Chemisez très-légèrement un moule à timbale ou un moule à dôme de forme haute, décorez correctement l'intérieur avec des queues d'écrevisses coupées en moitié, des lames de cornichons et des légumes de nuances variées; soutenez le décor avec une couche de gelée, puis chemisez entièrement le moule avec une mayonnaise à la gelée d'un centim. à peu près d'épaisseur; quand cet appareil est raffermi, emplissez le vide avec des carrés de saumon cuit coupés bien nets, que vous entremêlez avec une salade de légumes liés à la mayonnaise collée à laquelle vous mêlez des filets de quelques harengs salés coupés en petits dés. Quand le moule est plein, couvrez l'appareil avec une couche de gelée et tenez le moule sur glace; au moment de dresser, trempez vivement le moule à l'eau chaude et renversez la salade sur plat; entourez-le avec de la gelée hachée sur laquelle vous placez une couronne de belles queues d'écrevisses nappées à la gelée. Servez une rémoulade à part.

1481. — SALADE DE FILETS DE SOLES A LA FRANÇAISE.

Renversez sur le fond d'un plat une salade de légumes liés à la mayonnaise collée, que vous aurez fait refroidir dans un grand moule à timbale, en lui donnant seulement l'épaisseur de 3 centim., et tenez le plat sur glace. Faites un grand cornet avec du fort papier, emplissez-le aussi avec de la même salade de légumes, placez le cornet sur le cylindre d'un moule et laissez-le refroidir. Ce cornet doit avoir, à son ouverture, 2 centim. de moins que le diamètre du fond en légumes; quand l'appareil du cornet est raffermi, renversez-le sur le fond dressé sur plat.

Cuisez 4 soles au beurre et au vin blanc; quand elles sont froides, retirez les filets, parez-les en pointe en les laissant sur toute leur longueur, mais bien égaux, alors assaisonnez-les en salade et dressez-les debout sur les bords du fond en légumes et appuyés contre la pyramide moulée au cornet, en les collant à la mayonnaise; nappez-les à la gelée et placez sur le haut un cœur de laitue que vous entourez avec une couronne de queues de crevettes; dressez debout, autour du fond en légumes, une couronne de betterave et lames de céleri cuits, assaisonnés en salade et que vous dressez sur une couche de gelée hachée. On peut remplacer ces légumes par une bordure aux œufs de vanneaux à la gelée. Servez à part une saucière de mayonnaise.

1482. — SALADE DE LANGOUSTES AUX ŒUFS DE VANNEAUX.

Coupez en tranches 2 queues de langoustes; avec les plus belles vous foncez complétement un moule à dôme nappé à la gelée en appliquant les tranches contre les parois, masquez-les avec une couche de gelée et emplissez le vide avec une salade composée avec les parures de langoustes coupées en dés, ainsi que des cornichons et champignons au vinaigre, filets d'anchois et câpres, liée avec une sauce tartare collée à la gelée; laissez raffermir l'appareil sur glace, et un quart d'heure avant de servir, démoulez l'entrée sur plat au fond duquel vous aurez fait refroidir une couche de gelée; garnissez le tour avec des œufs de vanneaux appuyés sur des gros croûtons de gelée coupés en anneaux.

1483. — SALADE DE HOMARDS A LA GELÉE.

Cuisez 6 petits homards; quand ils sont froids détachez les queues des coffres pour retirer les chairs des coquilles et les couper en deux sur leur longueur; assaisonnez-les ainsi que les grosses pattes et nappez-les à la gelée. Collez un pain-vert sur plat au centre duquel vous fixez une petite colonne en graisse surmontée d'une coupe, entourez la colonne avec un peu de salade de légumes à la mayonnaise à laquelle vous mêlez les parures de homards; cela fait, dressez les queues debout et la pointe appuyée contre la salade en formant couronne; poussez entre elles de la gelée hachée pour les maintenir droites et emplissez la coupe avec 2 pattes de homard; entourez le pain avec des moitiés d'œufs durcis et dressés debout, bordés avec un filet d'anchois et ornés d'un rond de truffe sur la partie jaune; servez à part une saucière de mayonnaise au beurre de homard.

1484. — SALADE D'ÉCREVISSES.

Faites refroidir dans un plat une couche de gelée sur laquelle vous étalez une couche de légumes en salade liés à la mayonnaise collée; tenez le plat sur glace pendant une heure, puis dressez sur la couche de légumes un buisson de belles queues d'écrevisses; nappez-les à la gelée, entourez le fond du plat avec une bordure de moitiés d'œufs durcis décorées et dressées debout; piquez entre chaque moitié un petit cœur de salade et bordez les légumes avec des olives farcies; nappez les écrevisses et croûtonnez le plat. On peut aussi dresser les queues d'écrevisses dans une bordure de gelée garnie avec des œufs de vanneaux. On peut dresser ainsi une salade de crevettes.

1485. — SALADE DE THON A L'ITALIENNE.

Coupez en dés des filets d'anchois dessalés; émincez des cornichons et champignons au vinaigre, des fonds d'artichauts et céleris cuits, quelques haricots verts blanchis et des petits bouquets de choux-fleurs et brocolis, ainsi qu'un concombre cru. Assaisonnez avec sel, poivre, jus de citron, huile et vinaigre, ajoutez une pincée de ciboule, cerfeuil, estragon et pimprenelle hachés, et enfin quelques cuillerées de câpres.

D'autre part, coupez en tranches des betteraves et des pommes de terre cuites. Distribuez-les ensuite en carrés égaux avec un emporte-pièce. Cela fait, huilez un moule à charlotte et montez ces carrés en damier contre les parois.

Tenez le moule sur glace et emplissez le vide avec la salade préparée et liée avec une mayonnaise collée. Une heure après, démoulez la salade sur un plat d'entrée au fond duquel vous aurez fait raffermir une couche de gelée. Entourez alors l'entrée avec une couronne de tranches de thon mariné coupées en forme de carrés longs, et rangez sur l'entrée un petit buisson de truffes blanches de Piémont émincées.

1486. — BUISSON DE TRUFFES. (Dessin n° 132.)

Préparez un petit socle pour entrée froide dans le genre de ceux décrits au n° 1233, et orné d'une jolie bordure pendante; fixez solidement ce socle sur un plat et dressez dessus un joli buisson de grosses truffes cuites au vin, refroidies et nappées à la gelée; soutenez-les avec de la gelée hachée que vous poussez au cornet dans les interstices, et croûtonnez richement le pied du socle.

1487. — BUISSON DE MAUVIETTES EN CAISSES.

Préparez et cuisez 2 douzaines de mauviettes en galantines; quand elles sont parées, masquez-les avec une sauce chaufroix brune en les rangeant à mesure dans des petites caisses en papier blanc. Quand la sauce est froide nappez-les à la gelée, dressez en buisson sur un pain-vert en les appliquant contre un montant en forme de pyramide, et glacez-les au pinceau. Collez les caisses avec de la glace contre une petite pyramide disposée sur le centre d'un pain-vert, croûtonnez les bords supérieurs de ce pain et entourez-le à sa base avec une garniture de truffes entières, parées et glacées.

1488. — BUISSON DE PETITS HOMARDS, SAUCE MAYONNAISE.

Cuisez et laissez refroidir 6 petits homards desquels vous détachez les queues; divisez-les en deux parties sur leur longueur et avec les coquilles; retirez ensuite les chairs de chaque moitié tout à fait entières, parez-les et remettez-les dans les coquilles, mais en les changeant de côté, afin que les parties rouges se trouvent en dessus; retirez également les chairs des 12 pattes dont vous aurez enlevé une partie de la coquille en les sciant bien proprement. Maintenant collez un pain-vert sur plat, au centre duquel vous piquez une petite colonne en graisse surmontée d'une coquille imitée en graisse ou stéarine; dressez une partie des grosses pattes debout en les appuyant sur un bouquet de feuilles de persil dont vous aurez entouré la colonne; ces pattes doivent être disposées comme si elles supportaient la coquille. Alors rangez les 12 demi-queues sur le pain-vert à plat et les unes à côté des autres avec le bout courbé en dehors; dressez les plus petites pattes dans la coquille sur une couche de gelée hachée, croûtonnez le fond du plat et envoyez à part une saucière de mayonnaise.

1489. — COQUILLES DE VOLAILLE A LA GELÉE.

Les coquilles qu'on sert pour entrées froides sont naturelles, en argent ou en porcelaine.

Préparez un salpicon de volaille, mêlez-le dans une casserole avec la moitié de son volume de truffes et de champignons aussi en dés, liez ce salpicon avec un peu de sauce chaufroix, et avec lui emplissez une douzaine de coquilles en le dressant en dôme, unissez bien la surface, entourez-le avec un cordon de gelée hachée et disposez sur le centre une petite rosace en truffes, dressez les coquilles sur plat et entourez-les, soit avec de la gelée hachée, soit avec des croûtons. On sert ainsi des homards, des écrevisses et des crevettes.

1490. — ESCALOPES DE FILETS DE CERF A LA GELEE.

Parez 4 beaux filets mignons de cerf, piquez-les de lard fin et faites-les mariner pendant une heure avec huile, vinaigre et aromates; faites-les ensuite rôtir en les arrosant avec beurre, et laissez-les refroidir; parez-les alors, glacez-les et découpez-les en tranches minces un peu en biais; rangez sur le centre du plat les tranches les moins régulières, et sur celles-ci dressez les plus belles en trois couronnes superposées; placez sur le haut un gros rond de gelée, et croûtonnez la base de l'entrée.

On peut dresser de même les émincés de gros filets de cerf, de daim et de chevreuil rôtis.

1491. — ESCALOPES DE FILETS DE DINDE A L'ÉCARLATE.

Levez les filets d'une dinde cuite et refroidie en leur laissant adhérer les filets mignons, émincez les tranches coupées en biais, mais sans retirer la peau; parez aussi les contours de 2 langues à l'écarlate refroidies sous presse, dont vous supprimez les extrémités ou parties minces, et découpez le reste transversalement en belles tranches, dressez celles-ci en couronne régulière dans un plat d'entrée, emplissez le puits avec de la gelée hachée, et sur la première couronne dressez en une seconde avec les tranches de filets de dinde, et sur celle-ci de la langue, finissez avec de la gelée hachée, sur laquelle vous placez une belle tranche de filet de dinde bien blanche.

On dresse ainsi, en alternant les sortes, de petites tranches de jambon, de galantine, de filets de volaille et gibier. On peut servir aussi des escalopes de filets mignons ou noix de veau, de filet de chevreuil ou de bœuf.

CHARCUTERIE.

1492. — FONTE DE SAINDOUX.

Choisissez la quantité suffisante de graisse de rognons de porc (panne) bien fraîche, retirez-en toutes les peaux, coupez-la en petits dés et faites-la dégorger quelques heures à l'eau froide, égouttez-la ensuite pour la mettre dans une marmite avec un peu d'eau, placez la marmite sur feu; aussitôt que l'ébullition est bien développée, retirez la marmite sur l'angle du fourneau et couvrez-la; remuez-la de temps en temps et continuez de la cuire jusqu'à ce qu'elle ait réduit toute l'humidité, c'est-à-dire alors qu'elle est limpide et qu'elle ne laisse plus échapper de vapeur; alors passez au tamis toutes les parties liquides, retirez les grappes dans une petite casserole avec un peu d'eau, cuisez-les encore une heure, et exprimez-les à travers un linge afin d'en exprimer toute la graisse, mais sans la mêler avec la première cuisson qui est naturellement plus pure. On conserve le saindoux dans des vessies ou des pots en gré.

1493. — SAUCISSES AUX FINES HERBES.

Hachez un kilog. de chairs maigres de porc bien énervées avec trois quarts de kilog. de lard frais, jusqu'à ce que la farce soit bien finie, assaisonnez-la avec sel et épices composées et mêlez-lui 4 à 5 cuillerées de fines herbes cuites, ainsi que 2 cuillerées de béchamel réduite.

Faites dégorger à l'eau froide des boyaux de mouton déjà salés, égouttez-les ensuite pour bien les éponger, et après vous être assuré qu'ils ne sont pas percés, introduisez par l'un des bouts la douille de l'embossoir (les charcutiers emploient à cet usage des machines à pression) que vous emplissez avec l'appareil en le faisant couler par la pression dans les boyaux vides; quand les boyaux sont pleins, percez-les aux endroits où l'air est comprimé avec la pointe d'une aiguille afin de l'en débarrasser; divisez ensuite les saucisses et marquez leur longueur en pressant le boyau entre les mains et le tordant de distance en distance. Les saucisses doivent être conservées pendues dans un lieu frais et aéré jusqu'au moment de les employer.

1494. — SAUCISSES AUX TRUFFES.

Préparez une farce à saucisse comme il est dit dans l'article précédent, à laquelle vous additionnez des truffes crues coupées en petits dés; emplissez les boyaux de mouton, tordez-les à distance égale pour en marquer la longueur et tenez-les au frais.

1495. — SAUCISSES PLATES AUX TRUFFES.

Préparez une farce à saucisse avec des truffes dedans, mais sans fines herbes; cela fait, divisez l'appareil en petites parties auxquelles vous donnez une forme oblongue et mi-plate : alors appliquez de chaque côté 3 à 4 tranches de truffes crues, puis appuyez-les sur un carré de crépine dans lequel vous les enveloppez. Avant de cuire ces saucisses, on les humecte avec du beurre fondu, on les panne et on les fait griller.

1496. — SAUCISSES A LA CHIPOLATA.

Préparez une farce à saucisse aux fines herbes, avec autant de chairs maigres que de lard et à laquelle vous incorporez 2 poignées de mie de pain trempée dans du lait et bien exprimée, assaisonnez-la de haut goût, puis emplissez de petits boyaux de mouton avec lesquels vous formez des saucisses de 5 à 6 centim. de long. Ces saucisses s'emploient surtout pour garniture.

1497. — SAUCISSES LONGUES A L'ANGLAISE.

Préparez une farce à saucisse avec autant de chairs maigres que de lard, additionnez-lui un sixième de son volume de mie de pain trempée au bouillon et bien exprimée, assaisonnez avec sel, épices et une pointe de cayenne, et formez des saucisses longues dans des boyaux.

1498. — BOUDINS NOIRS.

Lorsqu'on saigne un porc, faites tomber le sang dans une terrine, dans laquelle vous aurez mis une cuillerée à bouche de vinaigre; il faut tourner le sang jusqu'à ce qu'il soit froid, afin de l'empêcher de se coaguler.

Retirez les peaux à un kilog. de panne ou graisse de porc, coupez-la en dés d'un centimètre carré; hachez très-fin 250 gr. de la même graisse que vous faites fondre dans une casserole. Quand elle est fondue, enlevez les grappes et additionnez-lui 7 à 8 oignons hachés; faites-les cuire doucement sans qu'ils prennent couleur. Quand ils sont cuits, versez-les dans une grande casserole et versez le sang dessus après l'avoir passé au tamis, versez aussi la graisse en dés dans la casserole, ainsi qu'un litre de bonne crème double très-épaisse; assaisonnez l'appareil avec sel, poivre et épices, et tournez-le à la cuiller et sur feu modéré jusqu'à ce qu'il se lie comme une crème; il doit alors avoir la couleur et la consistance d'une sauce de civet. Alors versez-le dans une terrine et avec lui emplissez des boyaux de porc dessalés, bien propres et liés d'un bout (on emploie pour cette opération un entonnoir en fer-blanc à grande ouverture); quand les boyaux sont pleins, liez l'autre bout et placez-les dans un bassin d'eau chaude, mais non bouillante, que vous maintenez au même degré jusqu'à ce que les boudins soient pochés; alors égouttez-les sur un linge, graissez les surfaces avec un morceau de panne et laissez-les refroidir.

1499. — ANDOUILLES TRUFFÉES.

Prenez un kilog. de boyaux de porc gras et bien frais, faites-les dégorger quelques heures à l'eau tiède et acidulée, égouttez-les ensuite pour les rafraîchir et en mettre de côté 6 morceaux de 35 à 40 centim. de long, en ayant soin de choisir les parties qui ne sont pas percées. Coupez le restant des boyaux en filets, ainsi qu'une tetine et une fraise de veau cuites, équivalant à peu près à la quantité de boyaux émincés et mêlez-les dans la même terrine, assaisonnez-les avec sel, poivre, muscade et épices, ajoutez un oignon et une carotte émincés, thym, laurier et persil en feuilles, ajoutez un verre de Madère; couvrez la terrine et laissez macérer ces viandes pendant 7 à 8 heures, égouttez-les ensuite sur un linge, retirez les ingrédients et mettez les 6 boyaux entiers de côté; alors placez les filets dans un sautoir dans lequel vous aurez passé au beurre 4 cuillerées de fines herbes, et faites revenir le tout jusqu'à ce que l'humidité soit réduite; ajoutez alors quelques cuillerées de glace et un décil. de velouté, 400 gr. de truffes crues épluchées et coupées en dés, assaisonnez de haut goût, donnez un seul bouillon et retirez le sautoir du feu pour laisser refroidir l'appareil dedans. Maintenant ficelez l'un des bouts de chaque boyau et emplissez-les avec l'appareil refroidi, mais sans trop les forcer; aussitôt qu'un boyau est plein, il faut lier l'autre bout et les ranger à mesure dans une braisière; mouillez-les à couvert avec moitié eau et moitié lait, ajoutez un peu de sel et un bouquet d'aromates, couvrez-les avec du lard et faites partir

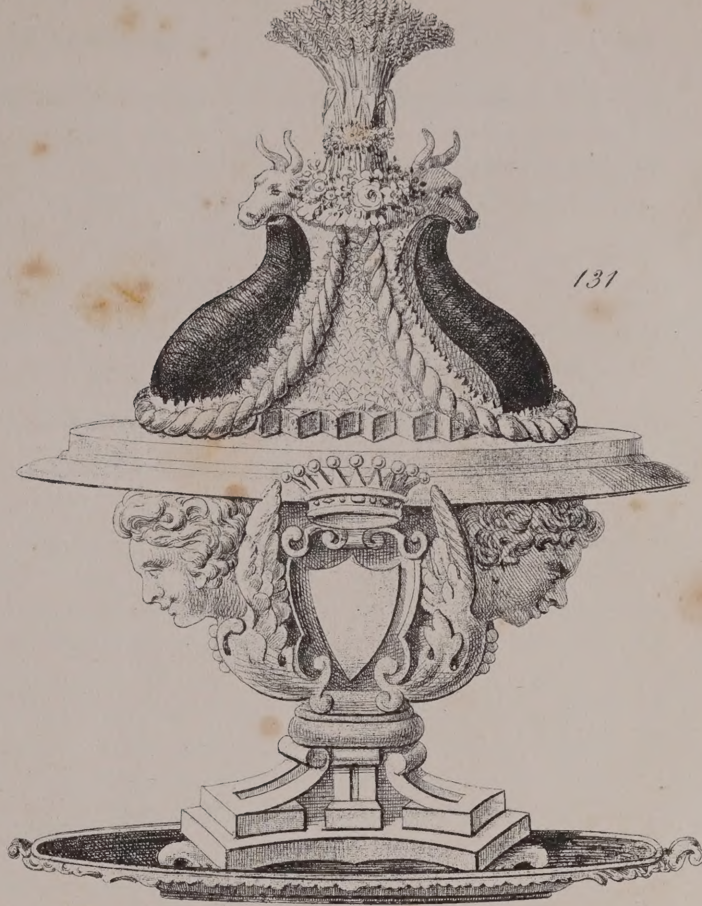
SOMMAIRE DE LA PLANCHE TRENTE-DEUXIÈME.

N° 130. — Queues de homards à la gelée, page 277.
N° 131. — Langues à l'écarlate, page 254.
N° 132. — Buisson de truffes au Champagne, page 296.
N° 133. — Buisson d'écrevisses, page 277.

130



131



132



133



l del. DÉPOSÉ Lith. Hri Muller Jne Paris.

le liquide en ébullition; mais aussitôt que le premier bouillon se développe, retirez la braisière pour la maintenir au même degré de chaleur, sans ébullition. Aussitôt que les andouilles sont tendres au toucher, retirez complétement la braisière du feu et laissez-les à peu près refroidir dans leur cuisson; égouttez-les ensuite sur un plafond, en les rangeant les unes à côté des autres, pour les faire refroidir droites sous presse légère. Quand on veut cuire les andouilles, on les enveloppe dans une feuille de papier graissé, ou bien on les pane et on les ciselle pour les faire griller.

1500. — PIEDS DE PORC A LA CHARCUTIÈRE.

Cuisez 6 pieds de porc comme il est dit dans l'article qui précède, laissez-les refroidir dans leur cuisson, puis égouttez-les sur un plafond, frottez-les avec du saindoux, panez-les avec de la panure sèche et faites-les griller.

1501. — FROMAGE D'ITALIE AUX TRUFFES.

Divisez un foie de porc bien blanc en plusieurs parties que vous râpez avec le couteau pour en retirer les peaux et les filaments; cela fait, mêlez-le avec la moitié de son volume de lard frais haché très-fin et placez-les ensemble dans le mortier pour les piler. Passez quelques cuillerées de fines herbes dans une casserole, et quand elles sont à point mêlez-leur 250 gr. de lard coupé en filets de 4 à 5 centim. de long et d'un centim. d'épaisseur; ajoutez aussi 500 gr. de truffes crues épluchées et coupées en quartiers; assaisonnez de haut goût, passez-les 5 minutes avec les fines herbes, puis retirez la casserole du feu, égouttez les truffes et le lard dans une terrine et versez les fines herbes dans le mortier pour les mêler avec la farce; finissez-la avec 4 jaunes d'œufs crus et retirez-la dans une terrine.

Maintenant masquez le fond et les parois d'un grand moule à timbale avec du lard et versez dedans une couche de farce de 2 à 3 centim. d'épaisseur; sur cette couche rangez régulièrement le tiers des filets de lard et des truffes que vous couvrez aussi avec une couche de farce; continuez ainsi l'opération jusqu'à ce que le moule soit plein, alors couvrez l'appareil avec des bardes de lard et d'un rond de papier, placez le moule sur un plafond et donnez-lui 2 heures de cuisson au four doux; retirez ensuite le moule du four, laissez-lui perdre sa plus grande chaleur et laissez-le refroidir avec un poids dessus. Quand on veut démouler le fromage on trempe le moule à l'eau chaude et on le renverse sur une plaque. Pour le servir on enlève le lard, on le glace et on le dresse sur plat avec de la gelée autour.

1502. — FROMAGE DE COCHON.

Coupez 6 oreilles de porc en leur laissant adhérer une partie des bajoues; divisez-les en deux parties afin de pouvoir bien les flamber et les ratisser, mettez-les ensuite dans une terrine avec deux langues de porc, assaisonnez avec une pincée de salpêtre, sel, poivre, thym, laurier, persil, un oignon émincé, une gousse d'ail et un verre de Madère; laissez macérer ces viandes pendant 5 jours dans un lieu frais et en les retournant de temps en temps; placez alors les oreilles et les langues dans une marmite avec une bouteille de vin blanc, du bouillon, un bouquet d'aromates et quelques légumes; faites partir la marmite en ébullition et retirez-la aussitôt sur feu modéré pendant 6 heures; quand les langues et les oreilles sont cuites retirez-les pour les égoutter sur un tamis, les couper en gros dés et les placer ensemble dans une terrine; ajoutez un peu d'épices ainsi que 200 gr. de pistaches mondées, puis versez l'appareil pendant qu'il est chaud dans un moule en fer-blanc, percé de trous comme une passoire et laissez-le refroidir sous presse; quand le fromage est bien refroidi démoulez-le et parez-le pour le dresser sur plat avec de la gelée autour.

1503. — NOIX DE PORC EN TERRINE.

Levez la noix d'un jambon frais de porc jeune, retirez-lui la couenne mais en lui laissant le lard; cloutez-la intérieurement avec des gros lardons de jambon et de lard salés; mettez-la dans une terrine et faites-la mariner pendant 2 jours avec carottes et oignons émincés, un bouquet garni, sel, poivre et un verre de Madère, retournez-la de temps en temps.

Prenez une terrine dans le genre de celles de Nérac, de forme plate et pouvant supporter la chaleur du four; masquez-la intérieurement avec du lard et garnissez-la autour avec une couche de farce à saucisse ayant un centimètre d'épaisseur, placez la noix dessus et couvrez-la aussi de la farce sur laquelle vous rangez des bardes de lard, recouvrez la terrine avec son couvercle ou une assiette renversée, placez-la ainsi dans un sautoir avec de l'eau bouillante jusqu'au quart de sa hauteur, poussez le sautoir à four modéré et cuisez la terrine pendant 3 heures; en la sortant du four; placez un poids dessus avec lequel vous la laissez refroidir. Quand on veut servir cette terrine, on enlève la graisse de la surface, on découpe la noix et on la sert dans la terrine avec de la gelée autour.

1504. — CERVELAS.

Hachez 4 kilogr. de chairs maigres de porc et 3 kilogr. de lard frais, mêlez et assaisonnez-les avec du sel, poivre et épices composées; additionnez-leur une toute petite pointe d'ail et quelques cuillerées de fines herbes cuites; avec

cette farce emplissez des boyaux de bœuf d'avance salés; donnez-leur la longueur que vous désirez et nouez-les; quand ils sont noués, coupez le boyau et faites macérer les cervelas dans la saumure pendant 12 heures, séchez-les ensuite et fumez-les pendant 2 jours d'après la méthode décrite à l'égard des jambons; on les cuit à l'eau pendant une heure.

1505. — CERVELAS A L'ESPAGNOLE.

Hachez séparément 2 kilogr. de chairs de porc maigres et énervées et un kilogramme et demi de foie de porc, mêlez ensuite ces viandes dans le mortier pour les piler; assaisonnez-les avec sel, poivre, épices, un peu de salpêtre et une cuillerée à café de poudre de piment rouge; avec cette farce emplissez des boyaux de bœuf ou de porc, ficelez les cervelas de 10 à 12 centim. de long, divisez-les ensuite pour les faire fumer. Ce sont ces cervelas (chorisos) qu'on fait cuire dans la oilla.

1506. — SAUCISSONS D'OIE DE NAVARRE.

Flambez et épluchez une oie, coupez-lui le cou, les ailerons et les pattes; fendez la peau sur le milieu de l'estomac et des reins tout au long, et dégagez-la des deux côtés sans attaquer les chairs, cousez ensuite ces peaux sur toute leur largeur avec du fil en laissant une ouverture d'un côté; alors salez les peaux et tenez-les sous presse pendant 2 heures. Maintenant retirez toutes les chairs des cuisses et des filets de l'oie en supprimant toutes les parties nerveuses; hachez-les ensuite avec moitié de leur poids de lard frais et quart de graisse d'oie crue, assaisonnez avec sel, poivre, épices, coriandre en poudre et 4 gr. de salpêtre par kilogramme de viande; mêlez bien tous ces éléments et retirez la farce dans une terrine, égouttez les peaux de l'oie, épongez-les bien avec un linge et emplissez-les avec la farce préparée, ficelez ensuite l'ouverture et faites macérer les saucissons dans une saumure pendant 2 jours; égouttez-les ensuite pour les faire fumer 3 jours. On cuit ces saucissons à l'eau avec quelques légumes pendant une heure et demie.

1507. — SAUCISSONS DE LYON.

Hachez très-fin 2 kilogr. de chairs de porc frais prises dans un quartier de porc, avec un kilogramme de chairs maigres de bœuf bien énervées; assaisonnez avec sel, poivre et 7 à 8 gr. de salpêtre en poudre. Quand la farce est bien hachée, pilez-la peu à peu au mortier et retirez-la à mesure dans une terrine pour lui incorporer une poignée de gros poivre en grains et un kilogramme et demi de lard salé coupé en dés; ficelez le bout de 2 boyaux de bœuf salés et ramollis, et emplissez-les le mieux possible avec les chairs que vous enfoncez à l'aide d'un rouleau: ficelez en anneaux serrés sur toute leur longueur, faites-les macérer dans la saumure pendant 7 à 8 jours. Égouttez-les ensuite, faites-les sécher à l'air pendant 2 jours, et faites-les fumer 5 à 6 jours en les sortant du fumoir, resserrez les ficelles et frottez les saucissons avec de la lie de vin pour les faire sécher et les enfermer ensuite dans des feuilles d'étain laminées.

1508. — SAUCISSONS CRUS A L'ITALIENNE.

Prenez les chairs maigres d'épaules de porc frais que vous parez avec soin, mêlez-les avec la moitié de leur poids de lard frais, et hachez-les grossièrement; assaisonnez avec sel, poivre en poudre et en grains et un peu de salpêtre; serrez ces viandes dans un linge, et laissez-les égoutter en les suspendant pendant 12 heures, retirez-les ensuite du linge et emplissez un morceau de boyau de bœuf salé; ficelez-le fortement aux deux bouts et sur toute la longueur des saucissons, puis faites-les macérer 8 jours dans la saumure, égouttez-les ensuite et fumez-les seulement jusqu'à ce que l'extérieur soit sec, graissez-les et conservez-les suspendus d'abord à la cave, puis dans un lieu aéré.

1509. — MORTADELLES DE BOLOGNE.

Énervez bien et hachez séparément 5 kilogr. de chairs maigres de porc, et 3 kilogr. de lard frais; mêlez-les ensemble pour les assaisonner avec sel, épices et une pincée de salpêtre; maintenant, broyez peu à la fois cette farce sur un billot avec une petite massue en bois et retirez-la ensuite dans une terrine, alors mêlez-lui une poignée de poivre en grains et le quart de son volume de lard sec coupé en gros dés; serrez cette farce dans un linge et laissez-la égoutter pendant 12 heures; emplissez ensuite des vessies de porc salées et ramollies, ficelez fortement l'ouverture et faites-les macérer dans la saumure pendant 10 jours; égouttez-les ensuite, ficelez-les fortement en long et en travers, et faites-les fumer pendant 4 jours. Ces mortadelles se conservent à l'air sec. On les cuit une heure et demie sans ébullition.

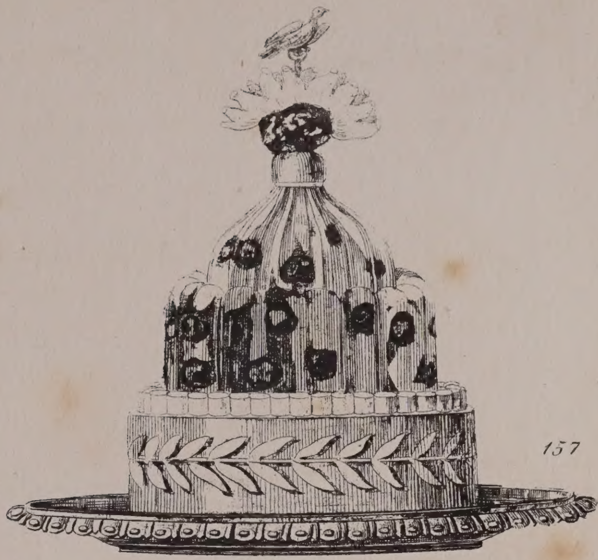
SOMMAIRE DE LA PLANCHE TRENTE-SEPTIÈME.

N° 156. — Langues de mouton dominicaine, page 282.
N° 157. — Pain de volaille à la Rossini, page 283.
N° 158. — Galantine d'anguilles à la gelée, page 288.
N° 159. — Mayonnaise de langoustes à la gelée, p. 291.
N° 160. — Chaufroix de bécasses, bordure, page 289.
N° 161. — Pain de foie-gras en bordure, page 282.

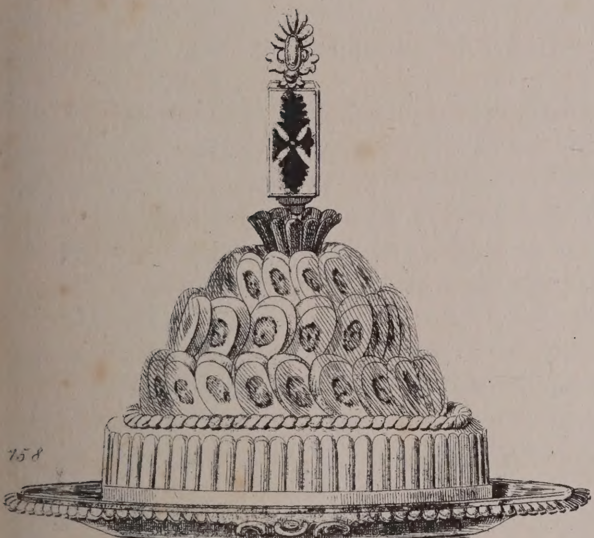
156



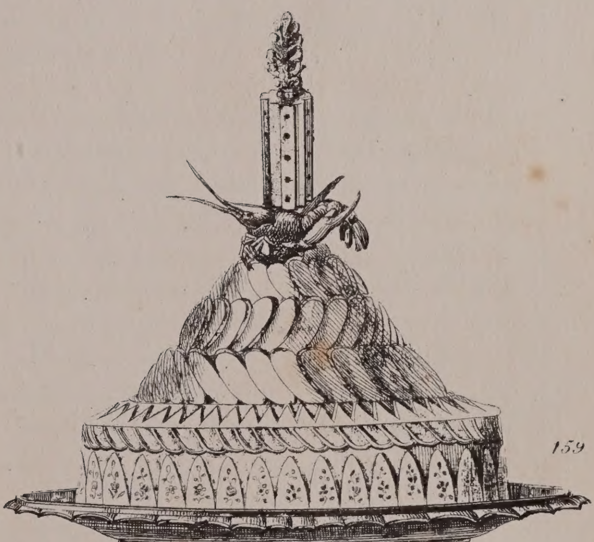
157



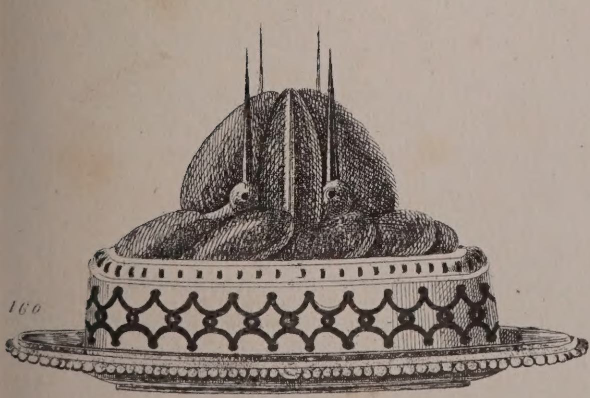
158



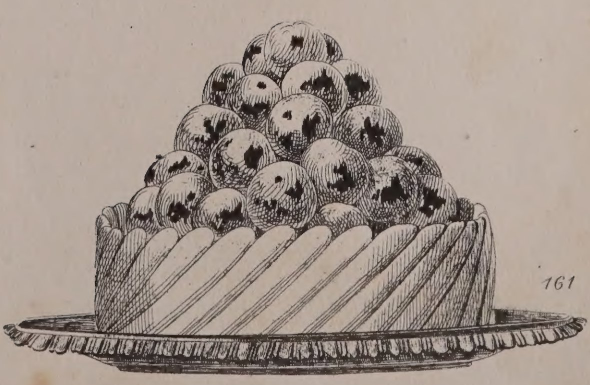
159



160



161



DES ROTS.

Les rôts sont de deux espèces : les *gras* et les *maigres ;* les premiers se composent avec de la volaille ou du gibier; les seconds avec des poissons choisis parmi les plus délicats.

A l'égard des rôts de volaille, de gibier, et en général de toutes les viandes cuites à la broche, le point précis de cuisson est tellement essentiel et capital, qu'il résume pour ainsi dire le mérite de ces mets.

Chaque espèce de chair, chaque pièce de rôt, suivant sa nature, sa grosseur ou son degré de tendreté, a sa règle particulière et méthodique de cuisson ; l'application plus ou moins violente du calorique, les dispositions du feu de broche, la durée plus ou moins prolongée de l'opération, sont autant d'études à faire, car elles résument en elles la science du rôtisseur, dont l'expérience et le discernement sont les premiers maîtres.

Si la perfection des rôts dépend beaucoup des soins que leur apporte le cuisinier, ainsi que du degré exact de leur cuisson, il faut convenir pourtant qu'elle dépend aussi beaucoup de la tendreté des pièces elles-mêmes : on peut régler l'action du feu mais on n'attendrit pas les viandes ; cela est très-vrai. Cependant si la science n'a pas appris aux cuisiniers à rectifier les mauvaises qualités d'une volaille dure, la pratique nous a démontré les moyens de les reconnaître, et c'est tout juste assez pour les éviter. Il est d'ailleurs des cas exceptionnels où la responsabilité du cuisinier est à couvert. Mais dans une situation normale, par exemple, dans un pays où les bonnes provisions sont à portée de chacun, un cuisinier ferait preuve de négligence s'il servait un rôti dur. Nous savons bien que les hommes les plus expérimentés peuvent, par inadvertance, ou se laisser surprendre ou se tromper eux-mêmes sur les qualités d'une volaille ou d'un gibier ; cela est probable car nul n'est infaillible, mais dans une circonstance semblable un praticien scrupuleux ne doit reculer devant aucun sacrifice pouvant réparer son erreur. En fait, on ne doit compter sur un rôt qu'autant qu'on est pertinemment convaincu qu'il se trouve dans les conditions normales.

La mortification raisonnée des pièces de volaille ou de gibier, pour rôt, peut être considérée comme un auxiliaire puissant, leur apportant des qualités très-appréciables autant sous le rapport de leur succulence que celui de leur tendreté. Ainsi les viandes rôties, quelles qu'elles soient, ne doivent pas être trop fraîches, car elles seraient coriaces, à moins qu'elles soient cuites aussitôt abattues et avant que la chaleur naturelle ait disparu, ainsi que cela se pratique dans quelques cas, dont on trouvera l'application dans ce chapitre.

La mortification du gibier, quoique d'une importance essentielle, doit cependant être bornée dans de certaines limites, et le cuisinier serait certainement blâmable s'il confondait la mortification nécessaire et possible avec celle qui n'est plus supportable. Quelle que soit l'importance d'un rôt de gibier, du moment qu'il dépasse le degré de mortification toléré et compatible avec le goût général, il doit être rigoureusement sacrifié.

Les rôts gras en général peuvent, sans inconvénient, être piqués avec du lard.

Dans les dîners servis à la française, on sert quelquefois ensemble des rôts chauds et des pièces froides qui en tiennent lieu; mais cette méthode n'est pas généralement admise, et cela n'est qu'alors que les dîners en comportent plusieurs.

On sert quelquefois dans les dîners familiers de la viande de boucherie pour rôt ; selon nous, cette méthode n'est pas conforme à la règle culinaire, mais il est évident qu'il se rencontre des cas où l'on peut être forcé d'en agir ainsi.

Les rôts en général sont décrits d'après la méthode du service, à la russe, c'est-à-dire découpés; nous n'avons pas besoin de dire que si on veut les servir entiers, l'opération se simplifie d'autant.

SAUCES ET GARNITURES DE ROTS.

1510. — Jus pour rôts. — Que le jus soit de volaille ou de gibier, il doit toujours être clair, succulent, de belle couleur foncée et lié au point d'une demi-glace par la réduction. Si les rôts sont, sans garnitures, on verse le jus dans le plat même, et s'ils sont garnis, on le sert en saucière.

1510 *bis*. — Sauces pour rôts. — On sert avec les rôts de volaille ou de gibier de la sauce au pain (*bread-sauce*), des sauces poivrade, venaison, cumberland, aux pommes, à la menthe, et enfin de la gelée de groseilles. En Angleterre on sert avec certains gibiers, et indépendamment des autres sauces, une saucière de mie de pain passée au beurre.

1511. — Cresson pour rôts. — Le cresson de fontaine est celui qu'on sert le plus ordinairement avec les rôts; il doit être bien lavé et égoutté; au moment de le servir, on peut l'assaisonner avec sel et vinaigre. On dresse le cresson sur plat en bouquet ou dans un plat séparé.

1512. — Gelee de groseilles pour rôts. — Avec les rôts de gibier on sert quelquefois de la gelée de groseilles froide; on la sert dans une saucière.

1513. — Citrons pour rôts. — Avec les rôts de volaille, de gibier et de poisson, on sert quelquefois des citrons, soit sur le plat même du rôt, soit sur une assiette à part; on les coupe en deux parties, on leur retire attentivement toutes les semences, puis on festonne le tour de l'écorce et on les pare droit en dessous.

1514. — Croûtes pour rôts. — On sert avec les rôts des croûtes simples et garnies. Les premières seront simplement colorées au beurre et les autres sont garnies avec un appareil préparé avec l'intérieur des gibiers. Mais celles-ci ne sont pas généralement applicables à tous les gibiers. Les grives, bécasses et bécassines sont à peu près les seuls gibiers dont les intestins se prêtent à cet emploi. La préparation de l'appareil pour garnir les croûtes se trouve décrit au n° 998.

1515. — Salade de laitues. — Choisissez les laitues fraîchement cueillies et tendres; retirez-leur les feuilles dures pour ne conserver que les cœurs, parez-les en deux ou plusieurs parties, suivant leur grosseur; lavez-les vivement et épongez-les bien. Passez au tamis 2 jaunes d'œuf cuits, délayez-les avec l'huile nécessaire à la salade; ajoutez les laitues, sel, poivre, vinaigre, ciboulette, cerfeuil et estragon, et mélangez le tout avec soin.

1516. — Salade de chicorée. — Il faut les choisir blanches et tendres, les parer, les laver et les éponger. Assaisonnez-les ensuite avec sel, huile, vinaigre, cerfeuil, estragon. On lui additionne quelquefois une pointe d'ail. L'escarole, les barbes, pissenlits et mâches se traitent de même.

1517. — Salade de romaines. — On doit supprimer les feuilles vertes et dures des romaines, essuyer les feuilles blanches sans les laver, si c'est possible, les diviser ensuite de la longueur de 5 à 6 centim., les mettre dans un saladier pour les assaisonner avec sel, poivre, huile, vinaigre. On peut aussi leur mêler quelques fournitures hachées, c'est-à-dire cerfeuil, estragon, pimprenelle, ciboulette et cresson alénois.

1518. — Salade de céleris. — Choisissez des céleris tendres et blancs, parez-les des tiges dures et creuses, essuyez bien ou lavez les plus tendres, divisez-les ensuite de la longueur de 3 à 4 centim., mettez-les dans un saladier et assaisonnez-les avec sel, poivre, huile, vinaigre et moutarde.

1519. — Salade de haricots verts. — Choisissez-les très-fins, afin de pouvoir les laisser entiers; faites-les cuire à l'eau salée, égouttez-les et laissez-les refroidir pour les assaisonner avec sel, huile, vinaigre. On peut ajouter aussi du persil haché.

1520. — Salade de betteraves. — Cuisez au four une ou plusieurs betteraves rouges, parez-les ensuite pour les diviser en tranches, les mettre dans un saladier en les assaisonnant avec sel, poivre, huile et vinaigre; on peut ajouter du persil et racines de raifort râpée. Les betteraves sont souvent mêlées à d'autres salades crues ainsi que les pommes de terre et les racines de céleri cuites.

1521. — Salade de légumes cuits. — Mettez dans un saladier des lentilles et haricots blancs et cuits, additionnez-leur des pommes de terre, racines de céleri et betteraves cuites et coupées en liards; assaisonnez-les avec sel, poivre, huile et vinaigre. On peut ajouter du persil, fenouil ou estragon haché.

1522. — Salade de concombres. — Choisissez des concombres tendres, retirez-leur les peaux et les semences pour les émincer en tranches fines, placez-les dans une terrine, saupoudrez-les avec du sel fin et laissez-les macérer; égouttez ensuite leur eau en les exprimant et assaisonnez-les avec sel, poivre, huile et vinaigre. On peut ajouter du persil haché.

1523. — Salade de choux rouges. — Émincez les choux comme pour julienne, faites-les blanchir à l'eau, égouttez-les, épongez-les bien et assaisonnez-les avec sel, poivre, huile et vinaigre.

1524. — Salade de choucroute. — Choisissez la choucroute sans odeur défectueuse et bien blanche; lavez-la, épongez-la bien et assaisonnez-la avec peu de vinaigre, beaucoup d'huile, poivre et peu de sel.

1525. — Salade russe. — Coupez en dés des pommes de terre, des betteraves, racines de céleri cuites, des ogourcis et des cornichons confits et une pomme crue; ajoutez des câpres entières et filets d'anchois coupés, un peu de moutarde et du raifort râpé; assaisonnez et liez le tout avec un peu de mayonnaise.

1526. — Salade a la royale. — Coupez des pointes d'asperges vertes en dés, mais en ayant soin de mettre de côté les têtes entières; cuisez-les séparément à l'eau salée, laissez-les refroidir et mêlez-les avec le quart de leur volume de truffes, cuites au Madère et coupées en dés; assaisonnez-les ensemble en salade et dressez-les.

1527. — Salade suédoise. — Coupez en dés de la langue écarlate, des pommes de terre cuites, quelques pommes de rainettes crues et pilées, des betteraves et carottes cuites, ainsi que du hareng salé; assaissonnez avec sel, poivre, huile, vinaigre, persil, cerfeuil haché moutarde; quand la salade est dressée, on l'entoure avec des olives tournées et avec un filet d'anchois roulé en anneau et disposé dessus.

1528. — Salade de hareng a l'allemande. — Coupez en petit des pommes de terre cuites, quelques pommes vertes crues, des filets de harengs salés, des concombres salés, des cornichons, des filets d'anchois, un peu d'oignon cru et haché; assaisonnez le tout avec sel, huile, vinaigre, moutarde; liez ensuite l'appareil avec quelques cuillerées de mayonnaise finie avec du persil haché. Cet appareil peut être moulé dans un moule à timbale, chemisé à la gelée et décoré avec des betteraves, cornichons et blancs d'œuf.

1529. — Habillage et bridage des volailles. — Retirez d'abord la poche de l'estomac de la volaille que vous voulez brider en fendant la peau du cou; ouvrez-la du côté opposé pour la vider avec soin; flambez-la ensuite à l'esprit-de-vin ou au papier, essuyez-la bien et épluchez-la; cela fini, coupez les ailerons, le cou et le bout des pattes, brisez le bréchet avec la pointe d'un gros couteau, maintenez les cuisses de la volaille en les appuyant contre l'estomac, et traversez-les avec l'aiguille à brider à la hauteur de la jointure du pilon; renversez alors la volaille sur l'estomac et traversez les chairs des ailerons pour nouer la ficelle en la serrant fortement. Maintenant, placez la volaille sur le dos afin d'abaisser les cuisses en les appuyant avec la main et traversez-les entre l'os et les peaux du pilon; renversez la ensuite sur le côté et faites traverser l'aiguille de part en part en la piqnant à côté du *sot-l'y-laisse;* nouez de nouveau la ficelle en la serrant. Toutes les volailles et même en grande partie des pièces de gibier pour rôt, se brident d'après cette méthode.

ROTS DE VOLAILLE ET GIBIER.

1530. — DINDES TRUFFÉES, ROTIES.

On s'assure de la tendreté des dindes, et en général des pièces de volaille, en appuyant sur la pointe intérieure de l'estomac, qui fléchit sous la pression si l'animal est tendre, et résiste s'il est avancé; on s'en assure encore en observant l'écaille ou enveloppe des pattes, qui est noire chez les jeunes dindes et jaune chez les vieilles.

Choisissez une dinde (femelle) bien en chair et tendre pour l'habiller selon la règle; prenez 6 à 800 gr. de truffes crues brossées, lavées et pelées; si elles sont petites, laissez-les entières, divisez-les si elles sont grosses, et mêlez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu; sautez-les quelques secondes sur feu pour les assaisonner avec sel et poivre, puis retirez-les et mêlez-les avec 3 à 400 gr. de lard haché et passé au tamis; mettez ensuite cet appareil dans le corps de la dinde, bridez-la, cousez les ouvertures, enveloppez-la ensuite dans du lard ou du papier beurré, et tenez-la au frais pour la conserver ainsi deux ou trois jours; bardez-la[1] ensuite avec du lard pour la coucher sur broche (à l'anglaise si c'est possible) et la faire rôtir à feu modéré. La cuisson d'une dinde varie d'une heure à deux et davantage si la pièce est très-grosse. Dans tous les cas, la bonne direction du feu de broche exerce naturellement une grande influence sur leur cuisson; en principe, le feu doit être allumé d'avance, allongé et bien entretenu, sur les bouts surtout; une fois la broche en mouvement, il faut entretenir le calorique et tenir la dinde à distance afin qu'elle ne se pénètre que peu à peu et sans violence; à moitié de cuisson on peut la déballer en l'arrosant avec du beurre; en dernier lieu, il faut modérer l'action du feu et, quand la dinde est cuite, en retirer le lard pour lui faire prendre une belle couleur.

On peut juger du degré de cuisson d'une volaille rôtie en pressant avec les doigts les chairs des cuisses; mais les signes physiques les plus significatifs sont des petits tourbillons de fumée blanchâtre qui s'échappent précipitamment des chairs de la volaille en cuisson.

Autant que cela se peut, la cuisson des rôts doit être réglée de manière à atteindre son dernier degré quelques minutes seulement avant de servir : c'est là un point essentiel et que les hommes soigneux ne négligent jamais.

Quand la dinde est cuite, salez-la, débrochez-la sur un plafond, pour la débrider et la découper; séparez d'abord les cuisses du corps et coupez-les en trois ou quatre parties; séparez alors la carcasse de l'estomac, coupez ensuite les deux ailes en leur laissant après une petite partie de l'estomac; découpez ensuite quelques filets sur celui-ci, mais en laissant la partie centrale assez forte pour être divisée transversalement en deux parties. Maintenant, rangez les cuisses sur le centre du plat, l'une à côté de l'autre, et dressez les autres parties dessus, symétriquement disposées; aux deux extrémités du plat, dressez les truffes retirées de l'intérieur de la dinde en deux buissons; glacez-les ainsi que les viandes et servez à part soit un bon jus de volaille, soit une sauce périgueux peu liée.

Dans quelques cas on peut farcir les dindes, seulement avec les parures mêlées avec du lard haché et servir en même temps que le rôti les truffes cuites séparément.

1531. — DINDONNEAUX PIQUÉS ET ROTIS.

Si les dindonneaux sont petits, il faut en mettre deux, habillez-les et bridez-les d'après la méthode prescrite dans l'article précédent; emplissez la poche avec un morceau de beurre, flambez-les et piquez les estomacs avec deux ou trois rangs de chaque côté des filets et deux rangs sur les cuisses.

Le piquage est une affaire de goût et d'application : on doit surtout s'attacher à piquer régulièrement en lignes droites et serrées, les bouts des lardons doivent passer des deux côtés d'une longueur égale.

Quand les dindonneaux sont piqués, couchez-les sur broche et faites-les partir trois quarts d'heure à peu près avant de servir, quand ils sont cuits et de belle couleur, salez-les et débrochez-les sur un plafond pour les débrider et les découper; détachez d'abord les cuisses et les ailes de chaque dindonneau, séparez l'estomac de la carcasse; parez celles-ci, divisez-les transversalement en deux parties, et dressez-les d'un côté du plat; retirez alors une tranche mince sur chaque côté de la poitrine et dressez celles-ci chacune sur une carcasse; rangez sur les côtés les tranches minces et les ailes de manière à reformer à peu près les estomacs; cela fait, divisez les cuisses en deux parties et rangez-les des deux

1. Les bardes de lard ne doivent être ni trop épaisses ni trop grandes, surtout à l'égard des petites pièces de rôt, mais il faut avoir le soin de les ciseler superficiellement, afin qu'elles ne se raccourcissent pas à la cuisson.

côtés de l'estomac. Dressez l'autre dindonneau dans le même ordre, puis glacez-les, dressez deux bouquets de cresson sur les côtés et envoyez à part une saucière de bon jus et une de bread-sauce.

1532. — CHAPONS ROTIS, A LA PEAU DE GORET.

On donne ordinairement le nom de peau de goret aux rôtis de volaille, poulets, poulardes, pigeons, chapons et dindes qui ne sont ni piqués ni bardés et qu'on cuit en les arrosant avec du beurre.

Habillez 2 chapons d'après les règles, emplissez-leur l'estomac avec du beurre, bridez-les et couchez-les sur broche; arrosez-les avec du beurre, cuisez-les à feu modéré pendant une heure en les arrosant souvent; quand ils sont cuits de belle couleur et la peau croustillante, salez-les, débrochez-les sur un plafond et découpez-les en détachant d'abord les cuisses et ensuite l'estomac de la carcasse; parez et coupez celle-ci en trois parties que vous dressez les unes à côté des autres en travers du plat. Coupez les cuisses en deux parties que vous dressez à plat de chaque côté des carcasses, après en avoir retiré les pattes. Coupez les deux filets des estomacs en laissant une bonne partie des chairs; parez les ailes et dressez-les sur les cuisses, divisez l'estomac sur leur longueur et dressez-les sur les carcasses en les reformant; glacez alors les chapons et masquez le fond du plat avec du bon jus, servez à part du cresson et de la sauce au pain à l'anglaise, ils sont facultatifs. Ces chapons peuvent être dressés entiers l'un à côté de l'autre.

1533. — POULARDES ROTIES A L'ANGLAISE.

Habillez 2 poulardes, flambez-les et emplissez-leur l'estomac avec une farce de pain ou panade mêlée avec la moitié de son volume de graisse de rognons de bœuf hachée et finie avec quelques jaunes d'œuf, sel, poivre et oignon haché; bridez ensuite les poulardes, bardez-les, couchez-les sur broche et faites-les rôtir en les arrosant avec du beurre fondu; quand elles sont cuites et de belle couleur, salez-les et débrochez-les pour les découper par membres et les dresser d'après la méthode prescrite à l'égard des dindonneaux; glacez-les, dressez la farce des deux côtés et servez à part une saucière de jus.

1534. — POULETS GRAS ROTIS, AU CRESSON.

Habillez 2 ou 3 poulets, suivant leur grosseur, flambez-les, emplissez la poche des estomacs avec du beurre, bridez-les, couchez-les sur broche et cuisez-les à feu modéré, 40 à 50 minutes suffisent; quand ils sont de belle couleur, salez les, débridez-les, coupez les pattes et les ailerons pour les découper chacun en cinq ou six parties; coupez les cuisses et pattes en deux et dressez les poulets en buisson : les cuisses et les pilons en dessous, les filets et les estomacs en dessus; glacez-les, dressez sur les côtés deux bouquets de cresson et servez à part une saucière de bon jus clair. Ces poulets peuvent être dressés entiers, on peut aussi les truffer.

1535. — POUSSINS ROTIS A LA POLONAISE.

Faites saigner 6 à 8 poussins, trempez-les aussitôt à l'eau bien chaude pour leur retirer les plumes instantanément; épluchez-les bien, flambez-les et habillez-les; essuyez bien l'intérieur avec un linge et emplissez-les avec une farce préparée avec de la mie de pain blanche et du beurre amalgamés avec la lame d'un couteau ou une cuiller et assaisonnez-la avec sel, poivre et persil haché. Quand les poulets sont farcis, bridez-les, en fermant avec soin les ouvertures, et couchez-les sur un hâtelet en fer que vous fixez sur une broche; faites-les alors partir à feu violent en les arrosant avec du beurre fondu à l'aide d'un pinceau, 15 à 18 minutes suffisent pour les cuire; quelques minutes avant de les retirer, arrosez-les avec du beurre et saupoudrez-les avec de la mie de pain blanche et fraîche, salez-les, et dès que le pain est légèrement coloré, débrochez-les sur plaque, débridez et découpez-les en deux par le milieu; reformez-les en les dressant sur plat, les uns à côté des autres et arrosez-les simplement avec le beurre de leur cuisson; servez à part une saucière de bon jus. On peut aussi cuire ces poulets en emplissant simplement l'estomac avec un morceau de beurre. On peut aussi les servir sans les découper.

1536. — OISONS ROTIS.

Habillez 2 oisons, essuyez bien l'intérieur avec un linge, bridez-les en farcissant les estomacs avec un morceau de beurre ou farce au pain et à la graisse hachée; couchez-les sur broche, emballez-les dans une feuille de papier beurrée et donnez-leur de 40 à 50 minutes de cuisson. Quelques minutes avant de les retirer, déballez-les pour leur faire prendre couleur, salez-les ensuite et débrochez-les sur plaque pour les débrider et les dresser sur plat entiers ou découpés en moyens morceaux, et dans l'ordre des autres volailles; glacez-les et saucez le fond du plat avec du bon jus. On sert quelquefois avec les oisons de la marmelade ou purée de pommes peu sucrée. On peut farcir les oisons et les oies rôtis avec des marrons, de la farce à saucisse et même avec des pommes crues.

1537. — PIGEONS ROTIS AU JUS.

Habillez 6 à 8 pigeons jeunes et gras, essuyez bien l'intérieur avec un linge; coupez le bout des pattes et les ailerons, emplissez-leur l'estomac avec un morceau de beurre, bridez-les, bardez-les de lard très-mince et couchez-les sur un hâtelet en fer; fixez le hâtelet sur broche et faites-les cuire à bon feu. Quand ils sont cuits et de belle couleur, salez-les, débrochez-les sur un plafond et découpez-les chacun en trois parties ou par moitiés; dressez-les sur plat, glacez-les et servez-les avec du bon jus. On peut farcir les pigeons avec une farce à l'anglaise.

1538. — OUTARDE CAMPÉTIÈRE ROTIE.

Les outardes constituent un excellent rôt si elles sont jeunes, tendres, grasses et mortifiées à point. On les cuit à la broche bardées ou piquées; on les dresse sur plat d'après la même méthode que les dindes. On les glace et on les sert avec du bon jus.

1539. — PINTADES PIQUÉES ROTIES.

Habillez 2 pintades, bridez-les pour les piquer avec du lard fin sur l'estomac et sur les cuisses; couchez-les sur broche et faites-les partir à feu modéré en les arrosant avec du beurre; elles exigent de 40 à 50 minutes de cuisson. Quand elles sont cuites, salez-les et débrochez-les sur un plafond pour les découper; détachez d'abord les cuisses, que vous dressez sur plat, puis séparez les carcasses des estomacs et découpez ceux-ci en petits filets, en laissant un morceau de poitrine que vous dressez sur les cuisses en les entourant avec les filets; glacez-les et masquez le fond du plat avec du jus. Les pintades peuvent être piquées et servies entières.

1540. — JEUNE PAON PIQUÉ ROTI.

Les jeunes paons peuvent être piqués ou bardés et cuits à la broche d'après la méthode prescrite pour les dindonneaux; on les dresse ensuite sur plat entiers ou découpés. En ce cas, on les dresse sur plat comme les dindonneaux; on les entoure avec des moitiés de citron et on sert à part une saucière de bon jus.

1541. — FAISANS TRUFFÉS ROTIS.

Les faisans mâles sont les préférés s'ils sont jeunes et gras; mais ils doivent être faisandés à point.

Habillez 2 faisans, essuyez-les bien à l'intérieur et emplissez-les avec des truffes assaisonnées et mêlées avec du lard haché et passé au tamis; cousez les ouvertures, bridez-les, masquez-les avec du lard et tenez-les dans un lieu frais pendant 24 heures; bardez-les ensuite ou piquez-les, traversez-les avec un hâtelet en fer pour les fixer à une broche et faites-les partir à feu modéré, mais soutenu; 40 à 50 minutes de cuisson suffisent. Quand ils sont à point, salez-les débrochez-les sur un plafond; détachez d'abord les cuisses, que vous coupez en deux parties, parez les carcasses et dressez-les sur plat; rangez les deux cuisses sur les côtés et posez dessus les estomacs découpés, chacun en quatre parties, et remis en forme; rangez les truffes sur les côtés, disposez en buisson, glacez-les, ainsi que les faisans, et servez à part un jus succulent ou une sauce périgueux peu liée.

On sert quelquefois les faisans avec les plumes des queues piquées dans un demi-citron et rangées sur un bout du plat. On peut toujours entourer les faisans rôtis avec des demi-citrons parés; on peut piquer les faisans et les servir entiers.

1542. — COQS DE BRUYÈRES ROTIS.

Les coqs de bruyères, s'ils sont jeunes, mortifiés et cuits à point, constituent un excellent rôt. On les pique avec du lard et on les fait rôtir à la broche pour les servir et les dresser, comme les faisans, entourés avec des demi-citrons et accompagnés avec une saucière de bon jus.

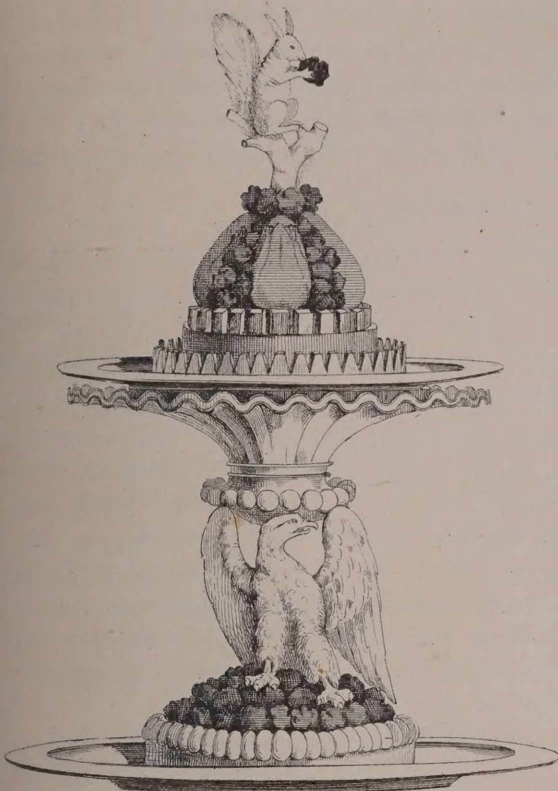
Les jeunes coqs de bois, quand ils sont de la grosseur d'un petit perdreau, peuvent être cuits au beurre dans une casserole; on les coupe en deux pour les dresser sur plat, en les glaçant et les arrosant avec le fonds de leur cuisson.

1543. — GROUSES ET PTARMIGANS ROTIS A L'ANGLAISE.

Habillez les grouses en les vidant, bridez-les et bardez-les, couchez-les sur broche et cuisez-les à bon feu pendant

SOMMAIRE DE LA PLANCHE TRENTE-QUATRIÈME.

N° 142. — Galantine de poulet à la Reine, page 286.
N° 143. — Salade de soles à la Bagration, page 285.
N° 144. — Côtelettes de foie-gras à la Kalergi, page 281.
N° 145. — Côtelettes de veau en Belle-Vue, page 279.



142



143



144



145

20 à 25 minutes, en les arrosant avec du beurre. Quand ils sont cuits, salez-les et débrochez-les pour les découper en retirant les deux cuisses et faisant trois morceaux des estomacs; dressez les cuisses en dessous, les filets et les poitrines dessus; glacez-les et servez à part un bon jus et une saucière de mie de pain passée au beurre et égouttée.

Le ptarmigan est un gibier de la même espèce que le grouse, avec lequel il a beaucoup de ressemblance; il est commun en Suède et en Écosse. On le cuit et on le sert comme les grouses.

1544. — PERDREAUX ROUGES PIQUÉS ET ROTIS.

Habillez 3 perdreaux rouges, essuyez bien l'intérieur, bridez-les et flambez-les pour leur piquer ensuite l'estomac avec du lard fin; traversez-les avec un hâtelet en fer et couchez-les sur broche pour les faire rôtir en leur donnant de 25 à 30 minutes de cuisson; salez-les et débrochez-les ensuite pour les découper en cinq parties : 2 cuisses, 2 filets et une poitrine. Dressez-les ensuite en buisson, les cuisses en dessous, les filets et les estomacs en dessus; glacez-les, entourez-les avec des moitiés de citron et servez à part une saucière de bon jus, ainsi qu'une saucière de bread-sauce.

On peut aussi découper les perdreaux en trois parties, en coupant du même coup les filets et les cuisses et laissant le morceau de poitrine. Parez celui-ci de la carcasse que vous renversez et reformez le perdreau, en posant la poitrine sur la carcasse. On découpe encore les perdreaux en détachant les trains de derrière des estomacs; on pare ceux-ci des carcasses, on les découpe en trois parties et on les reforme pour les poser ainsi sur les trains de derrière, qu'on dresse ensuite sur plat les uns à côté des autres. On sert quelquefois les perdreaux rouges entourés avec les têtes et les ailes non plumés, mais papillotés. Nous signalons cette méthode sans la conseiller.

Les perdreaux peuvent être truffés à l'égal des faisans. Les perdreaux gris comportent les mêmes apprêts. On peut aussi les cuire dans une casserole avec du beurre ou au four.

1545. — GELINOTTES PIQUÉES ET ROTIES.

Habillez 4 gelinottes, essuyez-les bien avec un linge puis bridez-les, et flambez-les pour les piquer sur l'estomac avec du lard fin; couchez-les sur broche et faites-les rôtir à bon feu, en les arrosant souvent; quand elles sont cuites, salez-les, débrochez-les et découpez-les en cinq parties; dressez-les ensuite sur plat, la poitrine et les filets reformés et dressés sur les cuisses.

1546. — GELINOTTES ROTIES A LA LITHUANIENNE.

Faites rôtir les gelinottes comme il est dit dans l'article précédent, en les tenant vert-cuites, mais sans les piquer et en les arrosant avec du beurre. Quand elles sont cuites débrochez-les et coupez-les en trois parties sur leur longueur en coupant d'un trait les filets et les cuisses des deux côtés et laissant une poitrine; cela fait, placez entre les deux parties latérales séparées de la poitrine, un gros morceau de beurre manié avec de la mie de pain et assaisonné avec poivre et persil haché; placez le morceau de poitrine sur le milieu, puis serrez les gelinottes pour les reformer et rangez-les à mesure dans une casserole, pouvant juste les contenir et en les serrant les unes contre les autres; alors mouillez-les avec quelques cuillerées de demi-glace; couvrez la casserole et posez-la sur feu doux; au bout de 10 à 12 minutes retirez les gélinottes, pour les dresser sur plat les unes à côté des autres; mêlez 2 ou 3 jus de citron au fonds de cuisson ainsi qu'un peu de glace liquide et versez-le sur les gelinottes.

1547. — BÉCASSINES ROTIES AUX CROUTES.

Les chairs des bécasses pour être bien parfumées ont besoin d'une certaine mortification.

Habillez 4 bécasses en les vidant par le côté, mais en ayant soin de réserver les intestins; coupez le bout des pattes et les ailerons, puis faites rentrer le bec à l'intérieur par l'ouverture de l'estomac; bridez-les ensuite, bardez-les et traversez-les avec un hâtelet en fer, pour les coucher sur broche et les faire rôtir à bon feu, 25 minutes suffisent. Quand elles sont cuites débrochez, salez-les et découpez-les chacune en trois parties sur leur longueur, en laissant une poitrine; dressez-les ensuite sur plat, soit en les reformant, soit en dressant les poitrines sur le centre et les parties latérales en couronne. Entourez-les avec des croûtes de pain garnies avec un appareil préparé avec les intestins, d'après la méthode prescrite au n° 998; glacez les bécasses et servez à part une saucière de bon jus. On peut cuire les bécasses sans les vider, c'est-à-dire en retirant simplement les gésiers; en ce cas on fait légèrement revenir au beurre des croûtes de pain qu'on place sous les bécasses pendant leur cuisson. Les bécasses ne se piquent pas; à défaut de broche on peut très-bien les cuire dans une casserole avec du beurre. On doit toujours servir les têtes de bécasses sur le plat de rôti.

1548. — VANNEAUX ROTIS.

Habillez 6 vanneaux, bridez-les, bardez-les et traversez-les avec un hâtelet en fer, pour les coucher sur broche et les cuire à feu vif; salez-les et débrochez-les ensuite pour les débrider et les couper en deux parties; dressez-les sur plat, glacez-les et servez-les avec du bon jus.

1549. — PIGEONS RAMIERS ROTIS.

Les ramiers doivent être tendres et légèrement mortifiés. Habillez-les comme les pigeons ordinaires, bardez-les et donnez-leur de 20 à 25 minutes de cuisson ; découpez-les en trois ou quatre parties, et dressez-les sur plat ; on les sert avec du jus ; on peut les entourer avec du cresson.

1550. — CANARDS SAUVAGES ROTIS.

Quand les canards sont habillés, on les lave intérieurement pour les bien essuyer, les brider et les envelopper dans dans une feuille de papier huilé, et on les cuit pendant 40 minutes à bon feu et en les tenant vert-cuits ; en dernier lieu, déballez-les, salez-les, débrochez-les et découpez les estomacs en aiguillettes en les laissant sur place ; dressez-les ainsi sans découper les cuisses, glacez-les ainsi et versez un peu de bon jus dans le plat ; servez des moitiés de citron à part.

1551. — SARCELLES ROTIES.

Habillez 4 sarcelles, lavez-les intérieurement, épongez-les bien, bridez-les, couchez-les sur broche, enveloppez-les avec du papier huilé et faites-les cuire à feu vif, 25 à 30 minutes suffisent ; quand elles sont cuites, déballez-les, salez-les, et débrochez-les ; découpez-les en quatre parties ; dressez les cuisses sur le fond du plat et les filets en dessus ; glacez et versez dans le fond du plat un peu de bon jus ; servez à part des demi-citrons.

1552. — POULES D'EAU ROTIES.

Les oiseaux aquatiques n'ont pas la même valeur dans tous les pays ; les qualités de leurs chairs dépendent surtout des lieux où ils se nourrissent. Si les poules d'eau sont tendres et grasses, elles constituent un excellent rôt. On les prépare, on les cuit et on les sert comme les bécasses.

1553. — BÉCASSINES ROTIES.

Retirez le gésier des bécassines par le côté, en laissant les intestins dedans, bridez-les, bardez-les avec du lard mince, et cuisez-les à bon feu, 20 minutes suffisent ; on les sert découpées ou entières, selon leur grosseur, mais dressées sur des petites croûtes de pain frites au beurre et masquées avec une couche mince de purée de foies de volaille cuits et mêlés avec un peu d'espagnole.

1554. — GUIGNARDS ROTIS.

Les guignards ne se vident pas, on les barde et on les cuit comme les pluviers, avec lesquels ils ont une certaine ressemblance par le goût et la délicatesse de leurs chairs.

1555. — GRIVES ROTIES, AUX CROUTES.

Habillez les grives en les vidant et avec leurs intestins, ployez-leur les jambes pour les croiser, et introduisez les têtes dans l'ouverture des estomacs. Préparez un appareil à croûtons d'après la méthode prescrite au n° 998, bardez les grives, traversez-les avec un hâtelet, et couchez-les sur broche pour les cuire à feu vif, salez et débrochez-les ensuite pour les dresser sur plat en les entourant avec les croûtes garnies. Servez à part une saucière de bon jus. On peut cuire les grives en leur retirant seulement les gésiers, on peut aussi les cuire au beurre dans une casserole et servir avec le jus une saucière de mie de pain frite au beurre.

Les merles de Corse sont très-estimés, on les prépare comme les grives et aussi d'après la méthode prescrite pour les ortolans à l'italienne.

1556. — CAILLES ROTIES, BARDÉES.

Videz les cailles, flambez-les et bridez-les avec du lard très-mince que vous couvrez avec une feuille de vigne coupée de même dimension que le lard ; traversez-les avec un hâtelet en fer que vous couchez sur broche, 18 à 20 minutes de cuisson suffisent. Quand elles sont cuites, débrochez-les, parez les bardes, salez-les et dressez-les sur plat, glacez-les légèrement et versez du bon jus dans le plat.

Les rois de cailles, aussi très-estimés, se préparent, se cuisent et se dressent comme les cailles.

1557. — ORTOLANS ROTIS.

On bride les ortolans après leur avoir retiré le gésier ; on peut leur laisser adhérer le cou pour leur rentrer la tête dans l'ouverture de l'estomac ; traversez-les avec un hâtelet en fer, sans trop les serrer, fixez le hâtelet sur broche, beurrez-les au pinceau et faites les cuire à feu vif pendant 10 à 12 minutes ; salez-les ensuite, débrochez-les et dressez-

les sur plat en les appuyant sur des petites croûtes de pain frites au beurre et glacées ; servez à part une saucière de bon jus.

1558. — ORTOLANS A L'ITALIENNE.

Coupez en carrés longs autant de croûtes de pain minces que vous avez d'ortolans, puis coupez des carrés longs de jambon cru de la même longueur que les croûtes, mais comme quantité, il en faut le double. Après avoir habillé les ortolans, couchez-les sur les hâtelets en les alternant avec un croûton de pain placé entre deux carrés de jambon ; fixez le hâtelet sur broche, arrosez-les au pinceau avec du beurre fondu et faites-les partir à feu vif et cuisez-les un quart d'heure à peu près. Quelques minutes avant de les retirer, salez-les légèrement et saupoudrez-les avec de la mie de pain ; arrosez-les avec du beurre fondu ; retirez-les ensuite pour les dresser sur plat et les servir sans jus.

1559. — MAUVIETTES BARDÉES, ROTIES.

Les mauviettes ou allouettes ne se vident pas, on leur retire simplement le gésier et on laisse adhérer le cou dont on replie ensuite la tête dans l'ouverture de l'estomac. Bardez-les avec du lard coupé bien mince, enfilez-les ensuite transversalement avec un hâtelet en fer que vous fixez sur broche. Cuisez-les ensuite à feu vif pendant un quart d'heure; débrochez et salez-les pour les dresser sur des croûtes de pain frites au beurre et très-légèrement masquées avec une couche de purée de foies de volaille. Servez à part du bon jus.

1560. — MAUVIETTES A L'ALLEMANDE.

Retirez les gésiers à 2 douz. de mauviettes, coupez les pattes et le cou et rangez-les dans un sautoir grassement beurré, arrosez-les avec du beurre fondu, salez-les, faites-les partir vivement et poussez-les ensuite à four chaud ; au bout de 8 à 10 minutes, saupoudrez-les avec de la mie de pain blanche et sèche ; on les arrose avec leur graisse et on cuit encore 5 à 6 minutes. Dressez-les ensuite sur plat en les arrosant simplement avec leur fonds. On sert quelquefois de la purée de pommes peu sucrée en même temps que les mauviettes.

1561. — BEC-FIGUES ROTIS.

On retire seulement le gésier aux bec-figues, on les enfile sur un hâtelet en fer après les avoir bardés avec du lard mince et on les cuit à feu vif pendant 12 minutes. En dernier lieu, on les sale pour les débrocher et les dresser sur des croûtes de pain cuites au beurre.

1562. — CIMIER DE DAIM A L'ANGLAISE.

Parez une selle de daim bien grasse, beurrez-la au pinceau, salez-la, enfermez-la dans une grande abaisse de pâte à l'eau, comme il est dit au n° 752 ; enveloppez-la ensuite dans des feuilles de papier beurré et couchez-la sur broche à l'anglaise, pour la faire cuire au moins deux heures en l'arrosant avec de la graisse. Quand elle est cuite, débrochez-la, retirez-la de la pâte pour la découper en tranches et la dresser sur plat ; glacez-la, versez un peu de jus dans le plat et servez à part une saucière de gelée de groseilles et une de sauce venaison.

1563. — SELLE DE MARCASSIN ROTIE.

Parez une petite selle de marcassin, faites-la macérer 24 heures dans une marinade cuite, puis égouttez-la pour la traverser avec un hâtelet en fer et la coucher sur broche ; enveloppez-la avec du papier beurré et cuisez-la pendant 2 heures à feu modéré. En dernier lieu, déballez-la, salez-la et débrochez-la pour la découper et la dresser sur plat ; glacez-la, versez un peu de jus dans le fond du plat et servez à part une sauce piquante légère. On cuit les quartiers de marcassin ou sanglier d'après la même méthode.

1564. — SELLE DE CHEVREUIL PIQUÉE ET ROTIE.

Parez une selle de chevreuil en retirant les peaux superficielles des filets et piquez ceux-ci au lard, deux rangs sur chaque filet ; couchez ensuite la selle sur broche, beurrez-la au pinceau, enveloppez-la avec une feuille de papier et cuisez-la à bon feu, 40 minutes à peu près. En dernier lieu, déballez-la, salez-la et débrochez-la pour la découper et la dresser sur plat, glacez-la et versez un peu de bon jus dans le plat. Servez à part soit une sauce piquante ou venaison, soit simplement une saucière de gelée de groseilles. Si on voulait faire mariner la selle dans une marinade cuite, il faudrait ne la piquer qu'après l'avoir égouttée.

1565. QUARTIER DE CHEVREUIL.

Parez un quartier de chevreuil en retirant les peaux superficielles de la noix et faites-le macérer 24 heures dans

une marinade cuite; égouttez-le ensuite pour l'éponger et le piquer avec du lard fin; traversez-le ensuite avec un hâtelet en fer et fixez-le sur broche; cuisez-le pendant une heure en l'arrosant avec du beurre, puis salez-le et débrochez-le pour le découper en partie seulement et le dresser sur plat. Glacez-le, versez un peu de jus dans le fond du plat et servez à part une sauce venaison ou piquante, mais légère.

1566. — QUARTIER DE CHEVREUIL A LA POLONAISE.

Faites macérer un quartier de chevreuil dans une marinade cuite pour le piquer ensuite, le coucher sur broche et le cuire en l'arrosant avec une petite partie de la marinade mêlée avec de la crème aigre. Quand le chevreuil est cuit, découpez-le et dressez-le sur plat; passez le fonds de la lèchefrite à l'étamine dans un sautoir et réduisez-le à consistance de sauce légère; finissez-la avec un morceau de glace et le jus d'un citron et versez-la sur le chevreuil. Servez à part une saucière de gelée de groseilles.

1567. — LEVRAUTS ROTIS.

Après avoir habillé 2 levrauts, détachez-en les épaules et le cou, coupez les poitrines et bridez les peaux du dessous; brisez ensuite l'os du gras de cuisse, coupez les pattes pour les croiser et les maintenir droites en les traversant avec un petit hâtelet en fer. Maintenant parez les levrauts en retirant les peaux superficielles des filets et du gras des cuisses que vous piquez avec du lard fin; traversez-les ensuite avec du lard fin et couchez-les sur broche pour les cuire à bon feu pendant une demi-heure à peu près; en dernier lieu salez-les et débrochez-les pour découper les filets, les remettre sur place et les dresser sur plat au fond duquel vous versez à part soit des demi-citrons, soit de la gelée de groseilles.

On peut cuire les levrauts et les lièvres avec du beurre et au four, et les servir avec une sauce à la crème aigre, préparée dans les conditions prescrites à l'article précédent.

1568. — ROTS DE POISSON.

Les rôts de poisson se servent généralement dans les dîners maigres. Ils sont ou frits ou grillés. On les sert le plus ordinairement entiers. On peut les accompagner avec une sauce chaude ou froide.

On sert aussi comme rôti de poisson des homards ou langoustes froides, accompagnés avec une mayonnaise ou ravigote; on sert aussi les saumons et les brochets froids.

Tous les apprêts de poisson sont décrits au chapitre des relevés maigres.

1569. — ROTS FROIDS DE VOLAILLE ET GIBIER.

Les rôts froids sont surtout destinés aux soupers de bals ou soirées. Mais dans quelques cas on sert aussi dans les dîners des rôts froids en même temps que des rôts chauds.

Les rôts froids pour les soupers se composent indifféremment ou avec des pièces de volailles telles que : dindes, pintades, poulardes, chapons et poulets. Comme gibier on sert des faisans, perdreaux, bécasses, chevreuil et venaison. Ces rôts sont généralement découpés bien proprement, légèrement glacés et dressés avec goût; mais on peut les servir entiers. On les garnit avec du cresson, des demi-citrons ou avec de la gelée hachée ou en croûtons.

DES ENTREMETS DE LÉGUMES.

Toutes les productions végétales et potagères, à quelque famille qu'elles appartiennent et pouvant recevoir une application culinaire, sont désignées sous le nom générique de *légumes*, et peuvent être servies pour entremets. Les œufs et les farinages sont aussi compris dans cette classification.

Dans l'ordre culinaire d'un dîner, l'entremets de légumes y est admis au même titre que les autres mets; mais les primeurs y jouent quelquefois un grand rôle. Un légume ordinaire, pour peu qu'il soit introuvable ou d'un prix fabuleux, acquiert aussitôt un mérite considérable.

Les produits conservés d'après la méthode Appert sont d'un grand secours pour la cuisine. On dispose maintenant d'un nombre infini de bons légumes qui, employés dans les saisons où les légumes frais font défaut constituent en quelque sorte de véritables primeurs. Les cuisiniers prévoyant peuvent, avec ce puissant auxiliaire, se créer des ressources précieuses.

On sert les entremets de légumes avant ou après les rôts. A notre avis, on devrait les servir immédiatement après les entrées; il semble, en effet, que cet ordre soit plus méthodique et plus rationnel, en ce sens que les légumes feraient transition entre les deux services et reposeraient le palais des convives de la succulence des mets qui les précèdent. C'est là une opinion que nous émettons, mais qui reste cependant subordonnée aux habitudes des maisons ou aux préférences des amphitryons.

Dans un dîner soigné, les légumes secs ne doivent être servis que comme auxiliaires, et encore convient-il d'en être sobre, si on peut les remplacer.

En toute occurrence, on doit observer de n'employer à la cuisson des légumes que de l'eau de rivière et toujours abondante.

On dresse les légumes, soit dans des casseroles d'argent, soit simplement sur plat. Les légumes frits se dressent sur une serviette pliée d'avance et disposée sur plat.

1570. — POMMES DE TERRE EN ROBES.

Choisissez de bonnes pommes de terre, lavez-les bien et mettez-les dans une casserole ou marmite, au fond de laquelle vous aurez disposé une grille appuyée sur trois pieds de 5 à 6 centim. de haut, mettez de l'eau froide jusqu'à moitié de sa hauteur avec un peu de sel dedans, et faites partir en ébullition; fermez hermétiquement la marmite et finissez de cuire les pommes de terre sans discontinuer l'ébullition, mais en ayant soin de remplacer l'eau évaporée. Quand elles sont cuites, sortez-les de la marmite pour les dresser dans une serviette ployée et les servir avec du beurre frais à part.

1571. — POMMES DE TERRE A L'ANGLAISE.

Pelez des pommes de terre de bonne qualité et d'une égale grosseur, en leur donnant une forme ronde ou en

grosse olive. Jetez-les à mesure dans de l'eau froide, puis lavez-les, mettez-les dans une casserole, couvrez-les avec de l'eau froide, salez-les, couvrez la casserole et faites partir en ébullition. Quand elles sont à peu près cuites, égouttez l'eau, couvrez-les avec un petit linge, couvrez aussi la casserole et tenez-la à la bouche du four pendant 12 à 15 minutes; dressez-les ensuite dans une casserole à légumes ou dans une serviette ployée. On peut finir ces pommes de terre avec du beurre et persil haché.

1572. — POMMES DE TERRE A LA DUCHESSE.

Coupez des pommes de terre en quartiers, pelez-les et jetez-les à mesure dans de l'eau froide ; rafraîchissez-les, mettez-les dans une casserole et couvrez-les avec de l'eau, salez-les, couvrez la casserole et faites-les partir en ébullition pour finir de les cuire, comme il est dit dans l'article précédent; passez-les ensuite au tamis, peu à peu, pour ne pas les corder, et mettez la purée dans une casserole pour la finir avec un morceau de beurre, quelques jaunes d'œuf un peu de crème, sel et muscade ; divisez-les ensuite par petites parties que vous placez sur la table farinée pour les rouler en forme de bouchon; aplatissez-les ensuite avec la lame du couteau pour leur donner trois quarts de centim. d'épaisseur, et rangez-les à mesure dans un sautoir dont le fond est masqué avec du beurre clarifié ; placez le sautoir sur feu modéré et faites leur prendre couleur tout doucement. Quand elles sont colorées, retournez-les avec soin pour les colorer de l'autre côté et les dresser ensuite sur plat. On peut leur donner une forme ronde et les tremper aux œufs battus avant de les ranger dans le sautoir.

1573. — POMMES DE TERRE A LA MAITRE-D'HOTEL.

Cuisez des pommes de terre en robe et parez-les à vif pour les couper ensuite en gros dés ; mettez-les dans une casserole avec du beurre et mouillez-les à peu près à hauteur avec du bouillon ; assaisonnez-les, couvrez le sautoir et cuisez-les jusqu'à ce que le fonds soit à peu près réduit, alors retirez-les du feu pour leur incorporer un bon morceau de beurre et les fixer avec le jus d'un citron, persil haché et une pointe de muscade. On peut, quand les pommes de terre sont cuites, les parer en forme de bouchon et les couper en lames un peu épaisses.

1574. — POMMES DE TERRE FRITES.

Tournez des pommes de terre crues en forme de bouchon et émincez-les en lames fines, lavez-les et épongez-les bien sur un linge ; plongez-les ensuite dans une friture abondante et modérément chaude pour les cuire de belle couleur; égouttez-les ensuite à l'écumoire sur un linge ou une passoire, salez-les et dressez-les sur serviette. On peut couper les pommes de terre en tranches longues ou en filets carrés ; on peut aussi les enlever à la cuiller à légumes ronde ou ovale.

1575. — POMMES DE TERRE SOUFFLÉES.

Pelez des pommes de terre de Hollande, de forme allongée, et coupez-les en tranches sur leur longueur, mais pas trop minces, plongez-les à grande friture, mais modérément chaude, pour les cuire sans les colorer ; égouttez-les alors dans une passoire et laissez-les à peu près refroidir, pour les plonger ensuite à friture bien chaude; remuez-les à l'écumoire jusqu'à ce qu'elles soient soufflées et de belle couleur, égouttez-les, salez-les et dressez-les sur serviette.

1576. — POMMES DE TERRE A LA CHATEAUBRIAND.

Choisissez de moyennes pommes de terre et tournez-les en forme d'olive, rafraîchissez-les, épongez-les bien et mettez-les dans une casserole, avec du beurre clarifié pour les faire cuire tout doucement, en les sautant de temps en temps ; quand elles sont cuites, égouttez le beurre et mêlez-lui un bon morceau de beurre, salez-les et dressez-les sur plat. On peut cuire ainsi les pommes de terre coupées à la petite cuiller ronde ou ovale.

1577. — CROQUETTES DE POMMES DE TERRE.

Préparez un appareil comme pour les pommes de terre à la duchesse, en ayant soin de l'assaisonner de bon goût; distribuez-le ensuite en petites parties d'une égale grosseur, que vous roulez, sur la table farinée, de forme ronde ou en bouchon, trempez-les dans des œufs battus, panez-les et faites-les frire à grande friture pour les dresser sur serviette. On peut finir l'appareil avec une poignée de parmesan râpé.

1578. — TRUFFES NOIRES A LA MIREPOIX.

Pour un entremets ordinaire, choisissez 15 à 18 belles truffes. Faites-les tremper à l'eau froide, mais en ayant soin de ne les laisser que le temps nécessaire pour ramollir la terre, que vous enlevez ensuite à l'aide d'une brosse ; un trop long séjour dans l'eau altère ou diminue l'arome des truffes. Quand elles sont bien propres, repassez-les une à une, afin d'enlever les moindres parcelles avec la lame d'un petit couteau ; placez-les alors dans une casserole foncée

avec des bardes de lard et mouillez-les à trois quarts de hauteur avec moitié fonds de mirepoix et moitié vin du Rhin ou Champagne sec ; ajoutez un peu de sel, un bouquet garni d'aromates, poivre et girofle, puis masquez-les avec du lard mince et un rond de papier beurré, pour les cuire vivement pendant 15 à 20 minutes, suivant leur grosseur, car les truffes se racornissent, si elles sont trop cuites; aussitôt cuites, égouttez-les et dressez-les dans une casserole d'argent ou en buisson sur une serviette et servez à part une assiette de beurre frais. Pour servir des truffes au Champagne, on les marque dans une casserole foncée avec lard, jambon et aromates ; on les assaisonne avec sel et poivre et on les mouille à couvert avec du Champagne sec. On termine l'opération comme ci-dessus.

1579. — TRUFFES NOIRES SAUTÉES AU MADÈRE.

Épluchez avec soin une quinzaine de truffes crues et déjà brossées, émincez-les de l'épaisseur d'une pièce de 2 fr., et placez-les dans un sautoir avec 200 gr. de beurre fondu et quelques cuillerées d'huile ; faites-les revenir sur feu violent pendant quelques minutes, assaisonnez-les avec sel et poivre et additionnez-leur un verre de Madère, couvrez le sautoir et faites réduire le mouillement à peu près à glace ; retirez-les du feu pour leur mêler quelques cuillerées de glace fondue ainsi qu'un bon morceau de beurre maître-d'hôtel, roulez-les dans leur cuisson sans les remettre sur feu et servez-les dans une casserole d'argent avec une couronne de croûtons de pain frits au beurre et dressés en couronne.

1580. — CROUTES AUX TRUFFES NOIRES.

Foncez avec de la pâte fine un moule à flan cannelé, masquez intérieurement la pâte avec du papier beurré, emplissez la croûte avec de la farine commune et cuisez-la ainsi ; en la sortant du four, videz-la, mettez-la sur un plat et emplissez-la avec un émincé de truffes préparées d'après la méthode prescrite dans l'article précédent. On peut dresser ces truffes sur des croûtes de pain frites au beurre et disposées sur le fond d'un plat.

1581. TRUFFES NOIRES A L'ITALIENNE.

Épluchez une vingtaine de moyennes truffes d'avance brossées, en leur retirant toutes les peaux superficielles ; émincez-les en lames, puis faites revenir à l'huile un petit oignon haché et mêlé avec une pointe d'échalote, additionnez aussitôt les truffes, assaisonnez-les avec sel et poivre et passez-les sur feu vif ; quand elles sont bien chaudes, mouillez-les avec quelques cuillerées d'espagnole réduite et une petite pointe d'ail, donnez deux bouillons et retirez-les du feu pour leur incorporer un bon morceau de beurre frais et un peu de bonne glace, ainsi qu'un petit morceau de beurre d'anchois.

1582. — ÉMINCÉ DE TRUFFES NOIRES A LA CRÈME.

Émincez une quinzaine de truffes noires et épluchées, mettez-les dans un sautoir avec 200 gr. de beurre, sel et poivre, sautez-les vivement et faites-leur réduire un verre de vin blanc, alors retirez-les du feu et liez-les avec quelques cuillerées de bonne glace, puis dressez-les sur le fond d'une casserole en argent, en les alternant avec une couche de sauce à la crème, préparée et finie d'après les prescriptions données au nº 278 ; saupoudrez-les en dessus avec un peu de parmesan râpé et glacez-les à la salamandre.

1583. — COQUILLES DE TRUFFES NOIRES.

Épluchez quelques truffes crues et coupez-les en petits dés, mettez-les dans une casserole mince avec du beurre fondu et un peu d'huile, assaisonnez-les avec sel et poivre, sautez-les vivement sur feu et liez-les avec un peu d'espagnole réduite au vin ; donnez deux bouillons et retirez-les du feu ; alors, emplissez une douzaine de coquilles, saupoudrez-les en dessus avec de la mie de pain frite au beurre, arrosez-les avec un peu de beurre et glacez-les à la salamandre ; dressez les coquilles sur serviette.

1584. — TRUFFES BLANCHES A LA PIÉMONTAISE.

Lavez une dizaine de belles truffes blanches du Piémont ; essuyez-les bien et repassez-les pour leur enlever, avec la pointe d'un petit couteau, les taches et points noirs des surfaces ; émincez-les ensuite en lames très-fines, dressez-les dans une casserole d'argent par couches et en les alternant avec un peu d'espagnole réduite et finie avec 200 gr. de bon beurre, un peu de glace et un peu de beurre ou purée d'anchois ; servez-les aussitôt.

1585. — ÉMINCÉ DE CHAMPIGNONS A LA PIÉMONTAISE.

Émincez une quantité suffisante de champignons comestibles bien propres, faites-les blanchir vivement à l'eau salée et acidulée, égouttez et épongez-les bien pour les sauter vivement avec un peu de beurre ; quand ils sont secs, on les assaisonne avec sel et poivre, et on les finit avec une maître-d'hôtel et quelques cuillerées de glace. Servez-les avec des croûtons autour.

1586. — CROUTES AUX CHAMPIGNONS.

Les champignons en général ne devraient jamais toucher l'eau, mais des motifs de prudence rendent cette mesure indispensable; il faut donc les laver le plus promptement possible.

Choisissez une quantité de champignons en rapport avec leur grosseur, mais non ouverts et fraîchement cueillis, séparez-les de leurs queues, tournez-les vivement et jetez-les à mesure dans une casserole où vous aurez fait fondre un grand morceau de beurre et mêlé avec quelques jus de citron; sautez-les de temps en temps, à mesure que vous les tournez, afin de les empêcher de noircir; salez-les ensuite, couvrez la casserole et faites-les partir vivement; donnez quelques minutes d'ébullition vive, retirez-les aussitôt du feu, égouttez leur cuisson pour la dégraisser et la mêler avec 3 décil. de velouté en réduction; quand la sauce est à point, liez-la avec 2 jaunes et passez-la à l'étamine sur les champignons; vous aurez d'avance coupé 12 croûtons de pain à potage en leur laissant la croûte, beurrez-les, faites-les sécher à four modéré et dressez-les sur le fond d'une casserole d'argent, et dressez les champignons dessus.

On sert aussi des croûtes aux champignons en garnissant des petits pains dits à *dessert*, avec un émincé de champignons; on les range ensuite dans un sautoir, on les arrose avec du beurre fondu, on les saupoudre avec de la mie de pain frite et on les tient quelques minutes au four pour les dresser ensuite en buisson.

1587. — CHAMPIGNONS FARCIS.

Choisissez quelques douzaines de gros champignons ouverts, retirez les queues, tournez-les et videz-les légèrement du côté de la queue avec une cuiller à légumes; hachez vivement ces parures et les queues, passez-les au beurre ou à l'huile avec un peu d'oignon haché et faites-leur réduire leur humidité; ajoutez alors une poignée de mie de pain et fixez l'appareil avec quelques cuillerées de velouté ou béchamel réduite, ajoutez un peu de poivre, muscade et persil haché, retirez-le du feu, ajoutez quelques jaunes d'œuf, et emplissez ensuite la partie concave des champignons et rangez-les sur un plafond ou sautoir beurré; 25 minutes avant de servir, saupoudrez-les avec de la mie de pain, arrosez-les avec du beurre fondu ou de l'huile et poussez-les à four vif; une fois cuits, dressez-les en buisson sur plat.

1588. — CHAMPIGNONS FARCIS A LA PROVENÇALE.

On les prépare comme il est dit dans l'article qui précède mais en remplaçant le beurre par de l'huile ou du lard râpé et en additionnant une pointe d'ail à l'appareil.

1589. — CÈPES A LA BORDELAISE.

Les cèpes de Bordeaux sont très-estimés par les gourmets; à défaut de frais on peut les acheter conservés. Frais, il faut les éplucher sans les laver mais en les essuyant bien; placez-les ensuite dans une poêle avec de l'huile pour les cuire tout doucement, jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur humidité; assaisonnez-les avec sel et poivre, et quand ils sont bien cuits égouttez-les sur un linge; égouttez l'huile dans laquelle ils ont cuit et mettez-en de la nouvelle dans la poêle avec un peu de persil haché, avec une pointe d'ail; rangez les cèpes dessus et chauffez-les des deux côtés à feu modéré, assaisonnez-les avec une pointe de cayenne, arrosez-les en dernier lieu avec un peu de glace et dressez-les sur plat. Qand les cèpes sont conservés, on les chauffe dans une poêle avec leur huile; quand ils sont chauds, on les égoutte sur un linge pour les chauffer avec de l'huile neuve en procédant comme il est dit plus haut.

1590. — ÉMINCÉ DE CÈPES A LA PROVENÇALE.

Choisissez des cèpes frais, lavez-les vivement, épongez-les bien et émincez-les sans les tourner; faites alors revenir au beurre ou à l'huile, 2 cuillerées d'oignon haché; ajoutez une gousse d'ail, une feuille de laurier et ensuite les cèpes émincés que vous cuisez vivement en réduisant leur humidité; assaisonnez avec sel et poivre, finissez-les ensuite en les liant avec un peu d'espagnole, un peu de sauce tomate, un morceau de beurre d'anchois, persil haché et jus de citron; retirez la gousse d'ail et le laurier et dressez-les sur plat pour les garnir avec des croûtons frits.

1591. — CÈPES A LA POLONAISE.

Émincez les cèpes comme il est dit dans l'article qui précède, faites-les revenir avec un peu d'oignon haché au lieu d'ail, assaisonnez-les de haut goût et faites réduire leur humidité; alors liez-les avec quelques cuillerées de crème aigre, sans les faire bouillir, et dressez-les dans une casserole d'argent ou sur plat, saupoudrez-les avec de la mie de pain, arrosez-les avec du beurre fondu et faites-les gratiner au four chaud ou glacez-les à la salamandre.

1592. — ORONGES A LA RUSSE.

Épluchez, lavez et épongez les oronges, liez-les avec une cuillerée de *smitane*, passez au beurre un oignon haché; quand il est revenu, additionnez les oronges, assaisonnez avec sel et poivre, mouillez avec un peu de demi-glace et finissez-les avec le jus d'un demi-citron et persil haché; dressez-les sur plat, saupoudrez-les avec de la panure et faites-les gratiner au four.

1593. — MORILLES A LA POULETTE.

La quantité de morilles nécessaire est déterminée par leur grosseur. Parez les queues avec attention, et quand elles sont grosses divisez-les en deux ou plusieurs parties; mettez-les dans une casserole avec de l'eau tiède afin de faire détacher la terre au fond; lavez-les ensuite à plusieurs eaux et faites-les blanchir, et au premier bouillon retirez-les de l'eau avec l'écumoire, pour les rafraîchir et les égoutter sur un linge; mettez-les ensuite dans une casserole avec du beurre, un petit oignon et un bouquet de persil garni, assaisonnez-les et faites-les partir vivement; puis retirez la casserole sur feu, mouillez-les ensuite avec quelques cuillerées de velouté et finissez de les cuire doucement; en dernier lieu retirez l'oignon et le persil et liez la sauce avec quelques jaunes d'œuf étendus avec un peu de crème; finissez-les avec une pointe de muscade, un morceau de beurre et le jus d'un citron, dressez-les ensuite sur plat. On peut mouiller les morilles à l'espagnole et les finir avec un petit beurre d'anchois.

1594. — TOPINAMBOURS A LA CRÈME.

Parez les topinambours en leur donnant la forme ronde ou en olive, faites-les cuire à l'eau salée, égouttez-les ensuite pour les faire revenir quelques minutes au beurre; assaisonnez-les avec sel et muscade, puis saupoudrez le fond d'une casserole d'argent avec un peu de parmesan râpé et dressez-les par couches en les saupoudrant avec du fromage et les masquant avec de la sauce à la crème beurrée et finie au moment, masquez-les en dessus avec la sauce, saupoudrez-les avec du fromage, arrosez-les avec du beurre fondu et glacez-les à la salamandre. On peut couper les topinambours en tranches.

1595. — TOPINAMBOURS A LA CRACOVIENNE.

Parez et faites cuire les topinambours à l'eau salée; égouttez-les ensuite et faites-les revenir quelques minutes au beurre pour les assaisonner avec sel, poivre et muscade; dressez-les ensuite sur plat et masquez-les avec une sauce au pain frit au beurre.

1596. — PETITS POIS A L'ANGLAISE.

Choisissez des pois tendres et fraîchement cueillis, plongez-les à l'eau bouillante bien salée et dans laquelle vous aurez mis un bouquet de persil et un oignon vert; aussitôt cuits, égouttez-les, retirez le bouquet de légumes et dressez-les sur plat ou casserole d'argent avec un bon morceau de beurre dessus. En Angleterre, on cuit quelquefois les pois avec un bouquet de menthe.

1597. — PETITS POIS A LA FRANÇAISE.

Choisissez des petits pois tendres, mettez-les dans une casserole avec un grand morceau de beurre, quelques cuillerées d'eau, un peu de sel et un bouquet de persil lié avec une laitue; maniez-les bien, puis égouttez l'eau, couvrez la casserole et faites-les partir vivement en les sautant de temps en temps; aussitôt qu'ils sont cuits, ajoutez une pointe de sucre, retirez le bouquet et finissez-les avec un morceau de beurre manié ou simplement du velouté réduit, incorporez-leur hors du feu un bon morceau de beurre et servez-les avec des croûtons autour. On peut lier des pois avec quelques jaunes d'œuf. On égoutte les pois conservés sur un tamis pour les placer ensuite dans une casserole et les chauffer vivement; assaisonnez-les avec sel et sucre et finissez-les avec du velouté et un bon morceau de beurre incorporé hors du feu.

1598. — PETITS POIS AU LARD.

Coupez en dés 4 à 500 gr. de lard de poitrine fumé, mais blanchi, mettez-le dans une casserole avec du beurre quelques minutes et mêlez-leur les petits pois, ajoutez un bouquet de persil lié avec un oignon vert; faites-les partir vivement, puis retirez-les sur feu modéré pour finir de les cuire; quand ils sont cuits, liez-les avec quelques cuillerées de velouté, assaisonnez-les, dressez-les sur plat et entourez-les avec des fleurons en feuilletage.

1599. — HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE.

Choisissez les haricots bien tendres; s'ils sont petits, laissez-les entiers; s'ils sont gros, coupez-les en filets et faites-les cuire à l'eau bouillante et salée en les tenant bien verts; aussitôt cuits, égouttez-les et dressez-les sur plat avec un bon morceau de beurre dessus.

1600. — HARICOTS VERTS A LA FRANÇAISE.

Cuisez les haricots dans les conditions prescrites à l'article qui précède, égouttez-les ensuite, mettez-les dans un sautoir avec du beurre fondu, sautez-les sur feu vif afin de réduire leur humidité, assaisonnez-les avec sel, poivre et muscade, et au dernier moment finissez-les avec un bon morceau de beurre maître-d'hôtel, un peu de glace et le jus d'un citron.

On peut préparer des haricots à la lyonnaise en les sautant avec un peu d'oignon haché pour les lier ensuite avec un peu d'espagnole. On les prépare à la poulette en les liant avec un peu de velouté et quelques jaunes d'œuf; on les finit avec beurre, persil haché et citron.

1601. — HARICOTS VERTS EN PETITS POIS.

Épluchez des petits haricots verts et fins, coupez-les transversalement en petites parties d'une égale grosseur, faites-les cuire à l'eau salée et finissez-les comme il est dit dans l'article précédent; dressez-les sur plat et garnissez-les avec des croûtons de pain frits au beurre.

1602. — HARICOTS FLAGEOLETS AU VELOUTÉ.

Cuisez les haricots à l'eau salée sans leur faire perdre leur couleur verte; égouttez-les ensuite pour les sauter quelques minutes dans une casserole avec un morceau de beurre, les assaisonner et les lier avec quelques cuillerées de velouté réduit, donnez quelques bouillons et finissez-les en leur incorporant hors du feu un bon morceau de beurre. On peut ajouter persil haché et jus de citron.

1603. — HARICOTS PANACHÉS.

Cuisez des ageolets pour les égoutter, les sauter au beurre et les assaisonner, et les finir avec un peu de persil haché ; dressez-les ensuite sur plat et placez sur le centre un bouquet de haricots verts aussi sautés au beurre.

1604. — HARICOTS BLANCS A LA MAITRE-D'HOTEL.

Les haricots de Soissons sont les plus estimés ; lavez-les, mettez-les dans une casserole avec de l'eau froide et cuisez-les tout doucement; salez-les un quart d'heure avant de les retirer; égouttez-les ensuite, mettez-les dans un sautoir avec un morceau de beurre, sautez-les quelques minutes sur feu ; liez-les avec un peu de velouté, assaisonnez-les et finissez-les, hors du feu, avec un bon morceau de beurre maître-d'hôtel. On peut aussi les lier avec quelques jaunes; on peut simplement les servir sautés au beurre ou à la crème comme les fèves de marais.

1605. — HARICOTS BLANCS A LA BRETONNE.

Cuisez les haricots à l'eau salée, égouttez-les bien, mettez-les dans un sautoir et mouillez-les juste à couvert avec l'espagnole peu liée, dans laquelle vous les cuisez 20 minutes; au moment de les servir mêlez-leur quelques cuillerées de soubise ou simplement un émincé d'oignons bien cuits ; ajoutez un peu de poivre.

1606. — HARICOTS BLANCS A LA ROBERT.

Cuisez et égouttez les haricots; faites revenir au beurre 2 oignons coupés en dés; quand ils sont légèrement colorés, égouttez le beurre et mettez quelques cuillerées d'espagnole ; donnez quelques minutes d'ébullition et additionnez les haricots ; assaisonnez-les avec muscade et poivre ou pointe de cayenne, retirez-les ensuite du feu et finissez-les avec un peu de moutarde et un bon morceau de beurre.

1607. — HARICOTS ROUGES A LA BOURGUIGNONNE.

Mettez les haricots dans une casserole avec un oignon, carotte, bouquet garni et un morceau de petit salé cru, mais blanchi ; couvrez-les largement avec de l'eau froide; faites-les partir ensuite tout doucement. A trois quarts de cuisson, retirez une partie de l'eau que vous remplacez par du vin rouge, et continuez l'ébullition jusqu'à ce qu'ils soient cuits; alors égouttez-les, mettez-les dans un sautoir avec un bon morceau de beurre manié; sautez-les jusqu'à ce que le beurre soit dissous et dressez-les sur plat avec le petit salé autour, coupé en morceaux.

1608. — HARICOTS NOIRS AU BEURRE.

Cette espèce est commune dans le Midi. On les lave bien et on les cuit, en les mettant à l'eau froide, on les sale 10 minutes avant de les retirer ; on les égoutte ensuite pour les sauter au beurre et les dresser sur plat.

1609. — POIS POINTUS (GARBANÇOS).

Le Midi de la France et l'Espagne en fournissent d'excellente qualité.

Faites dégorger les pois à l'eau de rivière pendant 48 heures et avec une pincée de potasse dedans; quand ils sont gonflés et ramollis, mettez-les dans une marmite en terre avec un morceau de petit lard; couvrez-les largement avec de l'eau de rivière et faites-les partir pour les cuire tout doucement; quand ils sont bien tendres, égouttez-les bien et mettez-les dans un sautoir avec du beurre fondu, pour les sauter quelques minutes; assaisonnez-les et finissez-les avec un peu de persil haché et piment.

1610. — FÈVES DE MARAIS A LA BÉCHAMEL.

Choisissez les fèves tendres; si elles sont grosses, retirez-leur la peau superficielle et cuisez-les à l'eau salée comme les petits pois; égouttez-les ensuite et sautez-les vivement quelques minutes avec du beurre fondu; assaisonnez-les avec sel, poivre, muscade et une pointe de sucre, et additionnez-leur un peu de béchamel réduite; donnez un bouillon, retirez-les du feu et finissez-les avec un bon morceau de beurre. On peut finir les fèves avec un peu de velouté et les lier aux œufs pour les finir et les servir comme les haricots verts. On peut cuire les fèves à l'anglaise avec un fort bouquet de sarriette dedans.

1611. — ASPERGES, SAUCE AU BEURRE.

Parez et effeuillez les têtes des asperges, ratissez les tiges, coupez-les d'une égale longueur et plongez-les à mesure à l'eau froide; égouttez-les ensuite pour les lier par petites parties, en mettant ensemble celles de même grosseur; plongez-les ensuite à l'eau bouillante et salée, et à casserole couverte, en ayant soin de plonger d'abord les plus épaisses; aussitôt que les parties tendres des tiges sont assez atteintes pour fléchir sous la pression des doigts, égouttez-les et rangez-les bien régulièrement sur une serviette; couvrez-les aussi avec une serviette mouillée et servez-les en même temps qu'une sauce au beurre. On peut aussi les servir à la hollandaise, beurre fondu ou sauce à la crème.

En Allemagne on retire l'enveloppe pelliculaire des tiges à l'aide d'un petit couteau. On les cuit ensuite pour les servir avec une sauce au pain frit à la polonaise.

1612. — ASPERGES A LA PIÉMONTAISE.

Effeuillez, ratissez et cuisez les asperges comme il est dit dans l'article précédent. Égouttez-les ensuite sur un linge pour éponger leur humidité et dressez-les sur plat, en les rangeant par couches que vous saupoudrez avec du beurre à la noisette.

1613. — POINTES D'ASPERGES BLANCHES AU VELOUTÉ.

Choisissez de moyennes asperges, effeuillez-les et coupez les pointes de la longueur de 4 à 5 centim. mais égales; cuisez-les à l'eau bouillante et salée, égouttez-les ensuite sur un linge, pour les faire sauter au beurre, quelques minutes seulement et les assaisonner avec sel, muscade et sucre; mouillez-les alors avec un bon velouté réduit, donnez un seul bouillon et liez-les avec quelques jaunes; retirez-les du feu et incorporez-leur un bon morceau de beurre.

1614. — POINTES D'ASPERGES A LA COLBERT.

Choisissez de belles asperges vertes, bien fraîches et d'une égale épaisseur; cassez les tiges en les ployant, afin de n'employer que les parties tendres; coupez d'abord les têtes que vous mettez de côté; coupez ensuite les tiges tendres en morceaux d'un centim. de long; cela fait, blanchissez les têtes et les tiges séparément à feu vif, à l'eau bouillante et salée, et en les tenant aussi vertes que possible; égouttez-les ensuite pour les sauter légèrement au beurre, les assaisonner, les lier avec un peu de velouté, et dressez-les sur plat, les tiges au fond et les têtes en dessus; entourez-les avec une couronne d'œufs pochés que vous masquez légèrement avec un peu de velouté, et placez ensuite entre chacun d'eux un petit croûton de pain taillé en crête et glacé.

1615. — POINTES D'ASPERGES A L'IMPÉRIALE.

Cuisez des pointes d'asperges vertes à l'eau salée; aussitôt cuites, égouttez-les; sautez-les vivement au beurre; assaisonnez-les avec sel et poivre; dressez-les sur plat; écartez-les pour faire un vide au milieu que vous emplissez avec un bouquet de truffes noires coupées en grosse julienne à cru, sautées au moment avec du beurre, assaisonnées et finies avec un peu de glace et persil haché.

1616. — POINTES DE HOUBLON AU VELOUTÉ.

Choisissez-les bien fraîches; épluchez-les; coupez-les d'une égale longueur, et placez-les à mesure dans de l'eau froide acidulée; cuisez-les ensuite à l'eau bouillante salée et acidulée; quand elles sont cuites, égouttez-les, épongez-

les bien, et mettez-les dans un sautoir avec du beurre fondu; assaisonnez-les avec sel, muscade et une pointe de sucre, faites sauter pendant quelques instants pour les lier avec du velouté réduit; finissez-les ensuite avec un bon morceau de beurre que vous incorporez hors du feu; ajoutez un peu de persil haché et le jus d'un citron; entourez-les avec des croûtons frits au beurre.

1617. — POINTES DE HOUBLON FRITES.

Quand les pointes de houblon sont épluchées, faites-les blanchir légèrement, puis égouttez-les; mettez-les dans un plat, assaisonnez-les avec sel et jus de citron; au moment de les cuire, égouttez-les sur un linge; farinez-les en petite quantité à la fois, puis mettez-les dans une petite terrine; mêlez-leur un peu de pâte à frire, et plongez-les peu à peu dans la friture. On peut les cuire en deux poêles. Quand elles sont sèches, égouttez-les, étalez-les et dressez-les en buisson sur serviette.

1618. — CARDONS A LA MOELLE.

Choisissez 3 ou 4 pieds de cardons, suivant leur grosseur, retirez les tiges les plus dures et détachez les blanches du trognon pour les diviser en tronçons de 10 à 12 centim. de long, en ayant soin d'écarter celles qui sont creuses ou dures; jetez-les à mesure dans de l'eau froide acidulée; quand elles sont lavées, égouttez-les pour les plonger dans une casserole d'eau en ébullition à laquelle vous aurez mêlé quelques croûtes de pain et un filet de vinaigre ou acide citrique; couvrez la casserole et cuisez pendant un quart d'heure, c'est-à-dire jusqu'a ce que les peaux cotonneuses se détachent des tiges sous la pression d'un linge; alors, égouttez-les pour les passer à l'eau froide et les parer des filaments superficiels, sans cependant détériorer les petites côtes, et en les jetant à mesure dans un autre vase d'eau acidulée; faites-les dégorger et rangez-les ensuite dans une casserole foncée avec du lard mince; mouillez-les avec du bon bouillon blanc non dégraissé auquel vous mêlez quelques jus de citron; couvrez-les avec des bardes de lard ou d'un papier beurré; faites-les partir en ébullition et retirez aussitôt la casserole sur feu modéré pour finir de les cuire. Égouttez-les ensuite pour les ranger sur un linge; parez-les et coupez-les d'égale longueur, puis dressez-les sur plat en pyramide régulière; saucez-les avec une espagnole réduite et entourez-les avec des croûtons en pain ou feuilletage, mais vidés et garnis chacun avec un morceau de moelle blanche carrément coupé et glacé. Au lieu de croûtons on peut servir de toutes petites bouchées en feuilletage aussi garnies de moelle. On peut servir les cardons au velouté.

1619. — CARDONS AU PARMESAN.

Cuisez des cardons comme il est dit dans l'article qui précède; égouttez-les ensuite, mettez-les dans un sautoir pour les rouler avec un peu de glace; cela fait, dressez-les par couches dans un plat ou casserole d'argent, en les saupoudrant à mesure avec un peu de parmesan râpé et les masquant avec un peu de sauce à la crème beurrée et finie au moment; saupoudrez-les aussi en dessus avec du parmesan et glacez-les à la salamandre.

1620. — CARDONS POIRÉS AU GRATIN.

Choisissez de belles côtes de poirées épaisses et blanches; coupez-les de 15 centim. de long; retirez-leur tous les filaments; faites-les blanchir un quart d'heure dans de l'eau salée; égouttez-les ensuite pour les ranger dans une casserole; couvrez-les avec du lard mince; mouillez-les avec du bon bouillon; ajoutez un bon morceau de beurre; faites-les partir en ébullition et finissez de les cuire tout doucement; égouttez-les ensuite sur un tamis; parez-les et coupez-les en grosses losanges; faites-les revenir au beurre, et quand leur humidité est réduite, retirez-les du feu; saupoudrez-les avec deux poignées de parmesan; liez-les avec un peu d'espagnole réduite; versez-les dans une casserole d'argent; saupoudrez-les encore avec du parmesan; arrosez-les avec du beurre et faites-les gratiner au four pour les servir.

1621. — ARTICHAUTS BOUILLIS, SAUCE HOLLANDAISE.

Choisissez-les bien tendres, cassez les tiges et retirez les feuilles les plus dures; égalisez-les en dessus en les coupant, arrondissez les fonds, citronnez-les et jetez-les à mesure dans un vase d'eau froide; égouttez-les ensuite pour les plonger à l'eau bouillante, salée et acidulée; couvrez la casserole et finissez de les cuire vivement. La durée de leur cuisson varie selon leur grosseur; on les sonde pour s'assurer du degré voulu. Aussitôt cuits, égouttez-les pour les plonger à l'eau froide, les parer et leur retirer le foin; remettez-les ensuite dans l'eau de leur cuisson pour bien les chauffer, égouttez-les alors pour les dresser en buisson sur plat en les coupant s'ils sont trop gros; servez à part une sauce hollandaise.

1622. — ARTICHAUTS A LA BARIGOULE.

Choisissez les artichauts de moyenne grosseur, mais tendres; parez les fonds en les citronnant à mesure; écourtez-les, retirez les feuilles les plus dures et le foin; desserrez légèrement les feuilles, entre lesquelles vous glissez

un appareil préparé avec de la mie de pain, des champignons, du persil haché, sel, poivre et épices mêlés ensemble. Maintenant foncez une casserole plus large que haute avec légumes émincés, lard, jambon, et un bouquet d'aromates garni d'une gousse d'ail; puis rangez les artichauts dessus, le fond appuyé contre la casserole et les uns à côté des autres; arrosez-les avec de l'huile et mouillez-les avec un grand verre de vin; couvrez-les avec un rond de papier, fermez hermétiquement la casserole, faites-la partir en ébullition et retirez aussitôt la casserole pour la pousser à la bouche du four pour les cuire tout doucement. Au moment de servir retirez les artichauts avec précaution et dressez-les en buisson sur plat sans les parer. Dégraissez et passez leur fonds de cuisson, liez-le avec un peu d'espagnole et versez-le sur le fond du plat.

1623. — ARTICHAUTS FARCIS A LA BORDELAISE.

Parez légèrement les artichauts, écourtez-les et videz-les ensuite de toutes leurs feuilles tendres, et assaisonnez-les avec sel et épices. Faites revenir à l'huile 4 cuillerées d'oignon haché, additionnez ensuite quelques champignons hachés, ainsi que les feuilles tendres des artichauts aussi hachées; au bout de quelques minutes, égouttez l'huile et mêlez aux fines herbes assez de mie de pain râpée pour en faire un appareil consistant, auquel vous additionnez quelques cuillerées de jambon et persil hachés; liez-le légèrement avec un peu d'espagnole réduite et emplissez le vide des artichauts; couvrez l'appareil avec un morceau de lard mince et rangez-les, les uns à côté des autres, dans une casserole plus large que haute et foncée avec lard et légumes émincés; mouillez-les au quart de hauteur avec moitié vin blanc et moitié bon fonds; faites-les partir en ébullition et couvrez hermétiquement la casserole et poussez-la à la bouche du four. Quand ils sont cuits, dressez-les en buisson sur plat, passez et dégraissez le fonds de leur cuisson et réduisez-le en demi-glace; finissez-le avec le jus d'un citron et persil haché.

1624. — ARTICHAUTS A LA LYONNAISE.

Coupez 6 gros artichauts en quatre parties chacun, ou huit moyens en trois morceaux; parez les fonds avec soin, retirez les feuilles dures, écourtez-les, arrondissez les angles, citronnez-les à mesure et jetez-les dans un vase d'eau froide acidulée, pour les empêcher de noircir; égouttez-les ensuite pour bien les éponger et les ranger à plat dans un sautoir, avec du beurre fondu, salez-les et faites-les partir vivement; retournez-les de temps en temps, mouillez-les ensuite avec un peu de bon fonds, et quand ils sont cuits, dressez-les en couronne sur plat; dégraissez le fonds de cuisson pour le lier avec un peu de velouté et le finir hors du feu, en lui incorporant un peu de glace, un morceau de beurre, persil haché et jus de citron; masquez les artichauts avec cette sauce et garnissez-les avec quelques croûtons de pain, frits et glacés. Si les artichauts ne sont pas tout à fait jeunes, il convient de les blanchir avant de les cuire.

1625. — ARTICHAUTS FRITS A L'ITALIENNE.

Choisissez des artichauts très-tendres, émincez les fonds en écaille, c'est-à-dire, en laissant à chaque partie une feuille tendre, mettez-les dans une terrine, assaisonnez-les avec sel et poivre pour les faire mariner pendant trois quarts d'heure, puis les égoutter pour les fariner, les tremper aux œufs battus et les faire frire de belle couleur.

1626. — FONDS D'ARTICHAUTS A L'ESPAGNOLE.

Retirez d'abord les feuilles dures qui entourent le fonds de quelques moyens artichauts, citronnez-les et plongez-les à mesure dans un vase d'eau froide acidulée; égouttez-les ensuite pour les plonger à l'eau acidulée et bouillonnante, couvrez la casserole et maintenez l'ébullition jusqu'à ce que le foin se détache des fonds d'artichauts; alors, égouttez-les à l'écumoire pour les faire refroidir dans un vase d'eau froide, égouttez-les ensuite pour retirer le foin et en parer les contours; rafraîchissez-les pour les éponger et les marquer dans une casserole foncée avec du lard; mouillez-les à couvert avec du bouillon blanc non dégraissé et un verre de vin blanc, ajoutez les chairs d'un citron épépinées, couvrez-les avec du papier beurré, faites-les partir et cuisez-les tout doucement. Au moment de servir, égouttez-les sur un linge, dressez-les sur plat et masquez-les avec une espagnole réduite et finie avec un morceau de beurre, persil haché et jus de citron.

1627. — FONDS D'ARTICHAUTS FARCIS.

Cuisez les fonds d'artichauts comme il est dit dans l'article qui précède, égouttez-les bien et emplissez les cavités avec un appareil aux fines herbes, cuites et liées avec un tiers de leur volume de farce crue; saupoudrez-les avec de la mie de pain, arrosez-les avec du beurre fondu et rangez-les dans un sautoir, avec quelques cuillerées de demi-glace au fond, et chauffez-les à four modéré en les arrosant souvent; dressez-les ensuite sur plat et masquez-les avec leur fonds lié avec un peu d'espagnole et fini avec beurre, persil haché et jus de citron.

1628. — FONDS D'ARTICHAUTS A LA MACÉDOINE.

Cuisez une douzaine de fonds d'artichauts comme il est dit au n° 1626. Égouttez-les ensuite pour les emplir avec une macédoine de petits légumes printaniers, cuits et liés avec un peu de velouté réduit; glacez les fonds et dressez-les sur plat.

1629. — CROQUETTES D'ARTICHAUTS.

Coupez en petits dés quelques fonds d'artichauts cuits et refroidis; réduisez quelques cuillerées de béchamel avec un peu de glace; quand elle est bien serrée et succulente, liez-la avec quelques jaunes d'œuf, additionnez-lui le salpicon d'artichaut et retirez la casserole du feu, incorporez bien l'appareil et étendez-le ensuite sur un plat pour le faire refroidir sur glace; quand il est bien froid, divisez-le en petites parties que vous rangez sur la table, saupoudrée avec de la mie de pain, et moulez les croquettes en les roulant sous la main, pour les former en bouchon, passez les croquettes dans une omelette battue, panez-les encore pour les égaliser et plongez-les à friture chaude, égouttez-les ensuite pour les dresser en buisson sur serviette.

On peut préparer ainsi des croquettes avec plusieurs espèces de légumes, on peut aussi mélanger les espèces; l'essentiel est que ces légumes soient bien glacés et bien égouttés pour ne pas relâcher la sauce, sans cela il serait très-difficile de paner les croquettes convenablement.

1630. — FONDS D'ARTICHAUTS A LA VILLEROI.

Choisissez de petits artichauts. Quand les fonds sont cuits, parés et refroidis, masquez-les, en les trempant avec une sauce Villeroi; rangez-les à mesure sur plaque pour faire refroidir la sauce, puis passez-les à la mie de pain blanche, trempez-les dans des œufs battus et panez-les pour les faire frire ensuite, les égoutter et les dresser en buisson sur serviette.

1631. — TOMATES FARCIES A LA PROVENÇALE.

Choisissez les tomates d'une égale grosseur pour les cerner en dessus et les ouvrir; exprimez leur eau et les semences en même temps; salez-les et laissez-les égoutter sur un tamis; faites revenir à l'huile quelques cuillerées d'oignons hachés, additionnez-lui ensuite des champignons hachés en suffisante quantité, et quand ils ont réduit leur humidité, retirez-les du feu, mêlez-leur de la mie de pain râpée, persil haché avec une pointe d'ail et quelques anchois aussi hachés; assaisonnez l'appareil de haut goût, liez-le avec quelques jaunes d'œuf et avec lui emplissez le vide des tomates; saupoudrez-les avec de la mie de pain, marquez-les sur un plafond et arrosez-les largement avec de l'huile, pour les cuire à four modéré en les arrosant; dressez-les ensuite sur plat et arrosez-les avec leur fonds.

1632. — TOMATES FARCIES A L'ANCIENNE.

On farcit les tomates par moitié avec des fines herbes cuites liées avec un peu de farce crue, et l'on remplace l'huile par du beurre, on les arrose et on les cuit au four. On peut supprimer l'ail.

1633. — TOMATES AU GRATIN.

Coupez en travers une douzaine de tomates, exprimez-les pour en retirer l'eau et les semences, salez-les et laissez-les égoutter quelques minutes sur un tamis; marquez-les ensuite dans une poêle avec du beurre ou de l'huile, et faites-les revenir vivement des deux côtés; saupoudrez-les ensuite avec une poignée de mie de pain mêlée avec un peu de persil haché, avec une pointe d'ail, et dressez-les par couches, sur un plat à gratin; saupoudrez-les encore avec le même appareil, arrosez-les avec du beurre fondu et faites-les gratiner au four pendant 10 à 12 minutes.

1634. — OIGNONS FARCIS.

Choisissez des oignons blancs d'une égale grosseur, épluchez-les et faites les blanchir quelques minutes; rafraîchissez-les pour les égoutter, les vider à l'aide d'un coupe-pâte, et les emplir ensuite avec une farce à quenelle aux fines herbes; unissez les surfaces, marquez-les dans un sautoir beurré, les uns contre les autres, mouillez-les aux trois quarts de hauteur avec du bouillon, faites les partir, couvrez-les de papier beurré et cuisez-les à four modéré. Quand le fonds est réduit, les oignons doivent être cuits; alors dressez-les sur plat, allongez le fonds avec un peu d'espagnole légère, et dégraissez-le, passez-le et versez-le sur les oignons.

1635. — PIEDS DE CÉLERIS A L'ESPAGNOLE.

Épluchez 12 pieds de céleris, en ne leur laissant que les tiges tendres, arrondissez les pieds et coupez les céleris d'une égale longueur, 10 à 12 centim. à peu près; jetez-les à mesure dans un grand vase d'eau froide pour les bien laver et les plonger ensuite à l'eau bouillante et salée; faites-les blanchir 10 à 12 minutes; égouttez-les, rafraîchissez-les

et nettoyez-les encore, car ce n'est que lorsqu'ils sont blanchis qu'on peut écarter les branches sans les briser et s'assurer qu'il ne reste ni sable, ni aucun corps étranger ; alors liez-les de deux en deux, et marquez-les dans une casserole foncée avec du beurre ; mouillez-les à hauteur avec du bouillon non dégraissé ; ajoutez une pointe de sucre, clous de girofle, et couvrez-les avec du lard mince ; faites-les partir pour les retirer sur feu modéré et finir de les cuire ; égouttez-les ensuite sur un linge, parez-les un à un, coupez-les régulièrement et dressez-les sur plat pour les masquer avec une espagnole succulente, mais peu liée. On sert les céleris avec une sauce allemande, veloutée ou à la crème. On prépare les céleris au parmesan, d'après la même méthode que les cardons.

1636. — PIEDS DE CÉLERIS A LA VILLEROI.

Cuisez une douzaine de petits céleris, d'après la méthode prescrite dans l'article qui précède, laissez-les refroidir pour les couper en deux sur leur longueur, trempez-les ensuite dans une sauce Villeroi et rangez-les à mesure sur une plaque pour faire refroidir la sauce ; roulez-les ensuite dans de la panure blanche, trempez-les dans des œufs battus et passez-les ; faites-les frire de belle couleur, égouttez-les et dressez-les en buisson sur plat.

1637. — RACINES DE CÉLERI A LA PURÉE (CÉLERI-RAVE.)

Épluchez 7 à 8 racines de céleri, divisez-les en quartiers, arrondissez les angles et retirez les parties dures, blanchissez-les pendant 10 minutes à l'eau bouillante, puis égouttez-les et marquez-les dans une casserole foncée de lard, mouillez-les à couvert avec du bouillon non dégraissé, couvrez-les aussi avec du lard et faites les cuire ainsi. Quand les racines sont cuites, passez-en la moitié au tamis pour en faire une purée ; laissez refroidir les autres parties pour les masquer avec une sauce Villeroi, les passer et les faire frire de belle couleur; dressez-les alors en couronne sur plat et garnissez le puits avec la purée finie avec un peu de glace, une pointe de sucre et un morceau de beurre.

Les racines de céleri peuvent être servies comme les céleris même, à l'espagnole ou au velouté.

1638. — PIEDS DE FENOUILS AU VELOUTÉ.

Parez quelques pieds de fenouil, faites-les blanchir et cuisez-les comme les céleris ; égouttez-les ensuite pour les parer, les dresser sur plat et les masquer avec un velouté réduit. On peut les saucer à l'espagnole ou à la crème.

1639. — CONCOMBRES FARCIS ET GLACÉS.

Choisissez les concombres tendres, retirez-leur les peaux et les parties minces des bouts, coupez-les transversalement en tranches de 3 à 4 centim. d'épaisseur et faites-les blanchir ; videz-les ensuite d'un côté seulement et emplissez le vide avec de la farce cuite et assaisonnée aux fines herbes, que vous disposez un peu en dôme ; puis marquez ces concombres dans un sautoir foncé avec lard et jambon, et mouillez-les aux trois quarts de hauteur avec du bon fonds ; faites-les partir et cuisez-les tout doucement, égouttez-les ensuite pour les dresser sur plat et les masquer avec une demi-espagnole succulente.

On peut farcir les concombres en les coupant en tronçons de 6 à 7 centim., pour leur retirer les peaux, les faire blanchir, les vider à l'aide d'un tube à colonne et emplir le vide avec une farce à quenelle aux fines herbes ; on les place alors sur le côté dans un sautoir et on les fait cuire dans un bon fonds. Quand ils sont cuits, on les pare sur les bouts, on les dresse sur plat et on les masque avec une espagnole légère ou au velouté.

1640. — CONCOMBRES A LA DUCHESSE.

Farcissez quelques concombres en tronçons, d'après le procédé décrit dans la seconde partie de l'article qui précède, parez-les régulièrement, divisez-les en tranches un peu épaisses que vous dressez en buisson sur le fond d'un plat, en les saupoudrant avec du parmesan râpé ; masquez-les ensuite avec un bon velouté.

1641. — DOLMAS A LA TURQUE.

Hachez 500 gr. de viande de mouton crue maigre, et bien énervée, avec un quart de son volume de graisse de rognon de bœuf épluché et un quart de mie de pain trempée dans du bouillon et exprimée ; assaisonnez ce hachis avec sel et épices, et mêlez-lui quelques poignées de riz cru, mais bien trié et lavé. Maintenant blanchissez à l'eau bouillante, 2 minutes seulement, une trentaine de feuilles de vigne fraîches, rafraîchissez-les ensuite, égouttez-les sur un linge, divisez chaque feuille en deux, et dans chaque moitié enveloppez une petite partie du hachis de la grosseur et de la forme d'une prune noire. Rangez les dolmas à mesure dans un sautoir beurré, les uns à côté des autres, et mouillez-les à trois quarts de hauteur avec de bon bouillon ; faites-les partir vivement en ébullition, puis retirez-les sur feu modéré et cuisez-les 30 à 35 minutes. Quand ils sont cuits, le fonds doit être à peu près réduit ; alors dressez-les en buisson sur plat ; détachez le fonds du sautoir avec un peu de bouillon que vous passez sur les dolmas.

1642. — CAROTTES A LA MAITRE-D'HOTEL.

Choisissez des carottes nouvelles et d'une égale grosseur; tournez-les et faites-les blanchir à l'eau salée; égouttez-les ensuite, mettez-les dans un sautoir avec quelques cuillerées de consommé, un morceau de beurre, sel et une pointe de sucre; placez le sautoir sur feu et faites réduire le mouillement à glace; retirez-les alors du feu pour les lier avec un peu de velouté et leur incorporer peu à peu un bon morceau de beurre maître-d'hôtel; dressez-les ensuite sur plat.

1643. — SALSIFIS AU VELOUTÉ.

Choisissez les salsifis tendres, ratissez-les pour enlever les peaux noires et jetez-les à mesure dans un grand vase d'eau froide et acidulée; égouttez-les ensuite pour les couper en morceaux d'une égale longueur, les lier par petites quantités et les marquer dans une casserole; mouillez-les à couvert avec un fonds blanc, auquel vous additionnez le jus de 2 citrons; couvrez-les avec du papier beurré, faites-les partir et cuisez-les à feu modéré; égouttez-les ensuite et dressez-les régulièrement en pyramide sur plat pour les masquer avec un velouté réduit, succulent et fini avec le jus d'un citron et un bon morceau de beurre. On peut servir les salsifis à l'espagnole, à l'allemande et à la crème.

1644. — SALSIFIS FRITS.

Cuisez les salsifis comme il est dit dans l'article précédent; quand ils sont froids, marinez-les dans un plat avec sel, poivre et jus de citron; prenez-les ensuite un à un pour les tremper dans une pâte à frire et les plonger dans la friture chaude; quand la pâte est sèche et de belle couleur, égouttez-les, salez-les et dressez-les en buisson sur serviette; on peut aussi préparer les salsifis à la Villeroi.

1645. — NAVETS GLACÉS.

L'espèce des navets est très-variée, on choisit les meilleurs : s'ils sont gros, on les divise pour les parer; s'ils sont petits, on les laisse entiers; on les fait blanchir à peu près à fond comme les carottes et on les fait tomber à glace avec du consommé, beurre et sucre; quand ils sont cuits, on peut les servir avec une espagnole légère, velouté ou bien sauce à la crème. Les navets se servent aussi farcis.

1646. — NAVETS A LA CHARTRES.

On tourne les navets ronds et un peu plats, on les blanchit puis on les fait colorer au beurre, on les assaisonne pour les marquer ensuite dans un bon fonds, finir de les cuire et les faire tomber à glace; alors on les dresse dans une casserole d'argent et on les masque avec un peu d'espagnole légère.

1647. — LAITUES BRAISÉES.

Détachez les feuilles vertes d'une vingtaine de laitues, lavez-les ensuite à plusieurs eaux et blanchissez-les à l'eau bouillante et salée, mais quelques minutes seulement; retirez-les ensuite à l'écumoire, rafraîchissez-les et exprimez bien toute leur eau; rangez-les ensuite dans un sautoir foncé avec lard et jambon en les serrant les unes contre les autres, salez-les, additionnez un petit oignon piqué de 2 clous de girofle, mouillez-les avec un fonds blanc et gras, couvrez-les avec du lard mince et du papier, faites-les partir vivement et finissez de les cuire à feu modéré; égouttez-les ensuite, épongez bien leur graisse en les étalant sur un linge et les ployant sur le bout; rangez-les dans un sautoir, mouillez-les avec un peu de demi-glace et poussez-les à la bouche du four pour les glacer; dressez-les ensuite sur plat en couronne et masquez-les avec une espagnole réduite. On peut saucer les laitues au velouté.

1648. — LAITUES FARCIES.

Cuisez les laitues comme il est dit dans l'article qui précède; égouttez-les ensuite pour les diviser en deux parties; si elles sont grosses, étalez-les sur un linge et placez sur le centre une petite partie de farce à quenelle que vous recouvrez aussi bien que possible; marquez-les à mesure dans un sautoir, mouillez-les avec un peu de demi-glace, couvrez-les avec un rond de papier beurré et tenez-les au four modéré pendant 20 minutes; en dernier lieu, glacez-les bien, puis dressez-les sur plat et masquez-les avec une demi-espagnole succulente.

1649. — AUBERGINES FARCIES.

Fendez 7 à 8 aubergines par le milieu, videz-les de leurs chairs à l'aide d'une cuiller à légume en leur laissant une épaisseur de 5 à 6 millim.; salez-les à l'intérieur et renversez-les sur un tamis pour les faire égoutter; épongez-les ensuite avec un linge et faites-les revenir quelques minutes dans une poêle avec du beurre ou de l'huile en les plaçant sur la partie coupée. Maintenant, faites revenir au beurre 2 oignons hachés; hachez les chairs des aubergines,

exprimez bien leur humidité et mêlez-les avec les oignons pour les faire revenir ensemble ainsi que quelques champignons hachés; quand l'appareil est à sec, mouillez-le avec quelques cuillerées de demi-glace que vous faites réduire; alors, retirez-le du feu, mêlez-lui quelques poignées de mie de pain et persil haché; assaisonnez et liez l'appareil avec quelques jaunes d'œuf et emplissez ensuite les aubergines. On peut ajouter à l'appareil quelques cuillerées de câpres hachés avec 2 ou 3 filets d'anchois. Quand les aubergines sont emplies, saupoudrez-les avec de la mie de pain; rangez les dans un plafond ou sautoir beurré, arrosez-les avec du beurre fondu et faites-les cuire tout doucement à four modéré en les arrosant souvent. Quand elles sont cuites, dressez-les en couronne sur plat et arrosez-les avec leur fonds. On peut remplacer le beurre par de l'huile et mêler quelques parties de farce crue à l'appareil.

1650. — AUBERGINES FRITES.

Épluchez et émincez en tranches quelques aubergines, salez-les pour les faire macérer quelques minutes dans le sel, égouttez-les ensuite, épongez-les bien, farinez-les en petite quantité à la fois, passez-les aux œufs battus et faites-les frire à grande friture, égouttez-les à mesure qu'elles sont sèches et de belle couleur, salez-les et dressez-les en buisson sur plat.

1651. — AUBERGINES A LA LYONNAISE.

On émince les aubergines après les avoir coupées en deux. On les fait blanchir à fond dans de l'eau salée, puis on les égoutte bien et on les fait sauter au beurre en petits dés, mais d'avance revenus et de couleur blonde; assaisonnez avec sel et poivre et servez avec des croûtons de pains frits au beurre.

1652. — COUCOUCELLES SAUTÉES.

Coupez les deux bouts d'une quantité de coucoucelles ou petites courges, de la forme d'une grosse reine-claude; plongez-les à l'eau salée pour les cuire à peu près; égouttez-les ensuite et faites-les sauter au beurre; assaisonnez-les et finissez-les avec un peu de persil haché et le jus d'un citron.

1653. — CHICORÉE A LA CRÈME.

Choisissez quelques têtes de chicorée bien tendres, retirez-leur les feuilles vertes, lavez-les bien, coupez-les et faites-les blanchir à l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient cuites; alors égouttez-les, rafraîchissez-les, exprimez-en toute l'eau pour les hacher et les passer au tamis; faites revenir ensuite la chicorée dans une casserole avec un peu de beurre pour en réduire l'humidité; assaisonnez-la et mouillez-la avec à peu près une égale quantité de béchamel; réduisez alors l'appareil à la cuiller, et quand il est lié à point, additionnez-lui un peu de glace; puis finissez-la en lui incorporant un bon morceau de beurre, dressez-la sur plat, et entourez-la avec des croûtons de pain frits au beurre et glacés, des œufs pochés ou des œufs mollets.

1654. — CHICOREE AU JUS.

Faites blanchir la chicorée, hachez-la grossièrement et placez-la dans une casserole beurrée, mouillez-la avec un peu de bon jus et cuisez-la tout doucement pendant 20 minutes; en dernier lieu, faites tomber le mouillement à glace; assaisonnez-la et additionnez-lui quelques cuillerées de glace, réduisez-la quelques minutes à la cuiller, et quand elle est à point, retirez-la du feu et finissez-la avec un bon morceau de beurre pour la dresser sur plat et la garnir avec des croûtons de pain frit ou des œufs pochés ou mollets et l'arroser avec du bon jus réduit.

1655. — ÉPINARDS A LA CRÈME.

Hachez bien et faites passer au tamis des épinards cuits à l'eau salée, et tenus bien verts; cela fait, placez dans une casserole un bon morceau de beurre et faites-les cuire à la petite noisette; versez alors les épinards dedans, tournez-les sur feu jusqu'à ce que toute leur humidité soit réduite, assaisonnez-les avec sel et muscade, et mouillez-les avec une bonne béchamel réduite, avec laquelle vous les cuisez quelques minutes sans cesser de les tourner; en dernier lieu incorporez-leur, hors du feu, un bon morceau de beurre, et dressez-les sur plat pour les garnir avec des croûtons, des œufs pochés ou des fleurons en feuilletage.

1656. — ÉPINARDS AU JUS.

Choisissez des épinards tendres, triez-les avec soin, lavez-les à plusieurs eaux et cuisez-les vivement à l'eau bouillante et salée dans une bassine. A bout de quelques minutes égouttez-les, rafraîchissez-les et exprimez-en toute l'eau pour les hacher; mettez alors dans une casserole un bon morceau de beurre, et quand il est cuit à la petite noisette, mêlez-lui les épinards, assaisonnez-les et desséchez-les quelques minutes en les tournant à la cuiller; saupoudrez-les

alors avec 2 ou 3 cuillerées de farine, et quand elle est bien mêlée, mouillez peu à peu les épinards avec un peu de bon fonds de veau; liez-les bien en les tournant à la cuiller, et quelques minutes après dressez-les sur plat pour les entourer avec des croûtons frits, des œufs pochés, des œufs mollets ou durs.

1657. — EPINARDS A L'ANGLAISE.

Cuisez les épinards à l'eau salée en les tenant verts. Quand ils sont égouttés, exprimez bien leur eau et donnez-leur quelques coups de couteau pour les diviser, sans les hacher; dressez-les aussitôt sur un plat avec un bon morceau de beurre dessus.

1658. — ÉPINARDS A LA PIÉMONTAISE.

Quand les épinards sont cuits et bien exprimés, cuisez un bon morceau de beurre à la noisette, auquel vous mêlez une petite cuillerée de purée d'anchois et une pointe d'ail; additionnez aussitôt les épinards, passez-les quelques minutes, assaisonnez-les et mouillez-les avec un peu d'espagnole; donnez quelques bouillons pour les dresser ensuite sur plat et les arroser avec de la glace.

1659. — CHOUX-FLEURS A LA HOLLANDAISE.

Choisissez les choux-fleurs tendres, blancs et bien serrés; divisez-les en petits bouquets dont vous parez les tiges en écartant les petites feuilles, lavez-les bien et mettez-les dans une casserole pour les couvrir avec de l'eau froide; couvrez la casserole et placez-la sur feu pour la faire partir et cuire les choux-fleurs. Dix minutes avant de les retirer salez-les; quand ils sont cuits égouttez-les avec soin sans les briser et dressez-les aussitôt sur plat en les montant en dôme régulier. Servez à part la sauce hollandaise; on peut aussi les masquer avec une sauce au beurre, à la crème, au beurre noir, ou avec une sauce au pain frit.

1660. — CHOUX-FLEURS A LA VILLEROI.

Cuisez les choux-fleurs comme il est dit dans l'article qui précède; égouttez-les et laissez-les refroidir, puis trempez-les dans une sauce Villeroi pour les masquer, les ranger à mesure sur plaque pour laisser refroidir la sauce et les rouler dans de la panure; passez-les ensuite dans des œufs battus pour les paner, les faire frire de belle couleur et les dresser en buisson sur plat.

1661. — CHOUX-FLEURS AU GRATIN.

Cuisez les choux-fleurs comme il est dit dans l'article qui précède. Quand ils sont bien égouttés, faites-les vivement revenir avec un morceau de beurre pour les assaisonner, puis dressez-les par couches dans une casserole d'argent, en ayant soin de les saupoudrer avec du parmesan râpé et les arroser avec une couche de sauce béchamel, finie au moment avec un bon morceau de beurre; saupoudrez-les en dessus avec du fromage râpé mêlé à de la mie de pain, arrosez-les avec du beurre fondu et faites-les gratiner au four ou à la salamandre.

1662. — BROCOLIS AUX ANCHOIS.

On pare et on cuit les brocolis comme les choux-fleurs en les tenant bien verts. Quand ils sont cuits et égouttés, faites-les sauter dans une poêle avec du beurre ou de l'huile, assaisonnez-les avec sel, poivre et persil pour les dresser sur plat et les servir avec des croûtons. Les brocolis peuvent être servis bouillis avec une sauce au beurre ou sauce hollandaise.

1663. — CHOUX MARINS A L'ANGLAISE (SEE-KALE).

Épluchez les tiges des choux comme celles des céleris, mais avec beaucoup de soin, pour ne pas les briser; lavez-les bien, liez-les de deux en deux en les classant suivant leur longueur et faites-les cuire à l'eau bouillante et salée comme les asperges; égouttez-les ensuite pour les dresser sur serviette et les servir avec une sauce hollandaise à part. On peut les servir à la sauce au beurre ou avec la sauce au pain frit.

1664. — CHOUX VERTS GLACÉS.

Parez les choux, coupez-les en quatre parties et faites-les blanchir à l'eau bouillante et salée pendant 10 minutes; égouttez-les ensuite sur un tamis, puis divisez-les pour les former en petits paquets que vous exprimez en leur donnant une forme allongée; marquez-les ensuite dans une casserole foncée avec du lard et jambon coupés minces et un oignon; mouillez-les à peu près à hauteur avec du bouillon non dégraissé, couvrez-les avec du lard mince ou papier beurré, et faites-les partir vivement pendant 10 minutes; retirez-les alors sur feu modéré pour les cuire tout doucement; égouttez-les ensuite pour les parer, bien éponger la graisse et les ranger dans un sautoir avec un peu de demi-glace dedans;

glacez-les au pinceau et tenez-les à la bouche du four pendant 10 minutes en les arrosant souvent; dressez-les ensuite sur plat et saucez-les légèrement avec un peu de demi-glace.

1665. — CHOUX BLANCS A L'ALLEMANDE.

Parez et émincez des choux cabus en retirant les côtes dures des feuilles; hachez un oignon et faites-le revenir avec du lard fondu, ajoutez les choux; assaisonnez-les avec sel et poivre et faites-les cuire tout doucement, de manière qu'ils finissent de cuire en tombant à glace; alors, additionnez-leur un filet de vinaigre, et 10 minutes après, servez-les.

1666. — CHOUX DE MILAN FARCIS.

Lavez et faites blanchir un beau chou frisé, jusqu'à ce que les feuilles soient à peu près à moitié de cuisson; alors, égouttez-le sur un tamis et, quand il est à peu près froid, placez-le sur un linge en l'appuyant sur le trognon coupé; ouvrez-le en étalant les feuilles une à une et sans les détacher. Faites revenir au lard fondu quelques cuillerées d'oignon haché auquel vous additionnez le cœur d'un petit chou haché ainsi que quelques champignons aussi hachés; cuisez à point cet appareil, assaisonnez-le, puis retirez-le du feu pour lui mêler quelques cuillerées de farce à saucisses et quelques poignées de riz blanchi; alors, liez-le avec quelques jaunes d'œuf. Placez ensuite une petite partie de l'appareil sur le centre du chou et couvrez-le avec les petites feuilles, que vous masquez aussi avec un peu d'appareil, et couvrez avec les feuilles les plus proches; continuez ainsi jusqu'à ce que le chou soit reformé; alors ficelez-le et marquez-le dans une casserole foncée avec le jambon, mouillez-le à moitié de hauteur avec du bon fonds non dégraissé, faites-le partir en ébullition et retirez la casserole sur feu modéré pour finir de le cuire; égouttez-le alors pour le débrider, le dresser sur plat dont vous masquez le fonds avec un peu d'espagnole réduite et le glacer.

1667. — CHOUX-RAVES FARCIS.

Choisissez une vingtaine de petits choux-raves tendres, tournez les ronds et d'égale grosseur, blanchissez-les à fond, à l'eau salée, puis égouttez-les pour les rafraîchir et les vider à l'aide d'une cuiller à légumes et les farcir avec un appareil de fines herbes cuites liées avec un peu de farce crue; marquez-les ensuite dans un sautoir beurré, les uns à côté des autres; mouillez-les à moitié de hauteur avec une demi-glace légère ou bon fonds; faites-les partir en ébullition et poussez-les à la bouche du four doux pour les tenir ainsi pendant 20 minutes en les arrosant; dressez-les ensuite sur plat, dégraissez et passez le fonds; liez-les avec un peu d'espagnole et masquez-en les choux.

On peut préparer aussi les choux-raves comme les navets et racines de céleri.

1668. — CHOUX ROUGES A L'ALLEMANDE.

Hachez un oignon et faites-le revenir avec un morceau de beurre; additionnez ensuite les choux rouges parés des côtes dures et émincés, ajoutez une pomme aigre coupée en dés et placez la casserole sur feu modéré; couvrez-les et cuisez les choux tout doucement; quand ils sont à peu près cuits, assaisonnez-les, mouillez-les avec un peu de vin blanc ou vinaigre que vous faites réduire; liez-les ensuite avec un morceau de beurre manié, et dressez-les sur plat.

Pour que les choux ne perdent pas leur couleur, il faut les cuire dans un vase en terre.

1669. — CHOUX DE BRUXELLES SAUTÉS.

Parez les choux, lavez-les à plusieurs eaux et cuisez-les vivement dans une bassine à l'eau bouillante et salée, en les tenant bien verts. Égouttez-les ensuite, faites-les rafraîchir, parez-les et rangez-les dans un sautoir avec du beurre fondu; assaisonnez-les de sel et poivre et faites-les sauter à feu vif pendant quelques minutes, finissez-les avec un peu de persil haché et un bon morceau de beurre que vous incorporez hors du feu et dressez-les sur plat. On peut les lier avec un peu de sauce et les garnir avec des croûtons frits au beurre ou des marrons cuits à l'eau ou au bouillon et glacés.

1670. — PATATES A L'ESPAGNOLE.

Les patates se servent souvent cuites au four dans leurs écorces ou peaux; mais on peut les couper en tranches de 15 millim. d'épaisseur, les parer régulièrement, les fariner et les marquer dans un sautoir avec du beurre clarifié et chaud; salez-les et faites-leur prendre couleur des deux côtés; égouttez-les ensuite pour les dresser sur serviette.

1671. — MACÉDOINE DE LÉGUMES.

Faites un choix assorti de légumes printaniers et préparés d'après les règles qui leur sont particulièrement applicables; quand ils sont ou blanchis ou glacés, mêlez-les ensemble dans un sautoir avec du beurre fondu, assaisonnez-les avec sel, muscade et sucre; sautez-les vivement pendant quelques minutes, puis égouttez le beurre et liez-les avec une

béchamel réduite ou velouté; retirez-les aussitôt du feu et incorporez-leur un bon morceau de beurre pour les dress sur plat; on garnit les macédoines avec des croûtons, des petites bouchées et aussi avec des œufs pochés.

On sert aussi les macédoines dans des bordures de pommes de terre, du pain de légumes pochés, au bain-mari ainsi que dans des croûtes de vol-au-vent.

1672. — PAINS DE LÉGUMES.

On compose ces pains avec des purées de légumes, assaisonnées et finies avec des jaunes d'œuf, en proportion av leur consistance. On les fait ensuite pocher au bain-marie dans des moules unis ou des moules à bordure, pour le servir au naturel ou masqués avec une sauce légère.

FARINAGES.

1673. — ŒUFS POCHÉS AU JUS.

Choisissez des œufs pondus du jour, si c'est possible, ou tout au moins très-frais. Faites bouillir 2 litres d'e dans une petite bassine, salez-la fortement et additionnez-lui le quart d'un verre de vinaigre; faites-la partir en ébull tion et plongez les œufs dedans, de deux en deux seulement, en les ouvrant à fleur d'eau et à l'endroit où elle bo afin que l'œuf se trouve saisi et se poche bien rond; retirez aussitôt la bassine sur l'angle, de manière que l'envelop du jaune se trouve suffisamment solidifiée par la cuisson, sans que le jaune cesse de rester liquide; enlevez-les l'écumoire pour les plonger dans un grand vase d'eau froide, parez-les ensuite avec soin en les arrondissant et laisse les dans l'eau jusqu'au moment de servir; alors égouttez-les et chauffez-les légèrement dans de l'eau chaude, salée acidulée; égouttez-les de nouveau sur un linge pour les dresser symétriquement, et masquez le fond du plat avec peu de bon jus de volaille, clarifié et réduit en demi-glace.

On peut servir les œufs pochés avec une garniture de légumes ou de croûtons frits et glacés. On peut les sauc complétement avec une sauce suprême ou une sauce au kari, ou une maître-d'hôtel liée.

1674. — ŒUFS MOLLETS A LA DAUPHINE.

Choisissez des œufs bien frais et cuisez-les cinq minutes avec leur coquille; égouttez-les aussitôt avec soin pour l plonger à l'eau froide, retirez les coquilles peu à peu et laissez-les refroidir dans l'eau; épongez-les sur un ling puis masquez-les avec un peu de sauce Villeroi légère, et passez-les à la mie de pain, trempez-les aux œufs batt panez-les et faites-les frire de belle couleur pour les dresser en buisson sur serviette.

1675. — ŒUFS BROUILLÉS AUX TRUFFES.

Battez 18 œufs dans une casserole, assaisonnez-les avec sel, poivre et muscade, et mettez-les dans une casser avec 200 gr. de beurre coupé en petits morceaux; placez la casserole sur feu modéré et tournez l'appareil avec u cuiller jusqu'à ce qu'il soit lié et lisse comme une crème; à ce point mêlez-lui une cuillerée de velouté et une émin de truffes crues, sautées au moment avec un peu de beurre et Madère et assaisonnées; dressez ensuite les œufs s plat et entourez-les avec des croûtons de pain ou petites bouchées emplies avec un petit salpicon de truffes.

On prépare des œufs brouillés aux pointes d'asperges. On fait aussi des œufs brouillés au fromage en leur méla un petit salpicon de gruyère coupé en petits dés.

1676. — ŒUFS AU MIROIR.

Beurrez grassement le fond d'un petit sautoir bien droit, chauffez-le et cassez dessus 12 œufs bien frais les un côté des autres, salez-les, faites partir le sautoir et poussez-le à four modéré pour les cuire et pocher en même tem les jaunes sur la surface; aussitôt cuits coupez-les au coupe-pâte, enlevez-les avec une palette et dressez-les sur pl

1677. — ŒUFS FARCIS AUX CHAMPIGNONS.

Faites durcir une douzaine d'œufs, laissez-les refroidir dans de l'eau froide, retirez-leur les coquilles pour diviser en deux sur leur longueur; retirez alors les jaunes du milieu pour les hacher et les mêler avec un salpicon champignons cuits; liez ce salpicon avec un peu de béchamel réduite, très-serrée et finie avec un peu de glace, un p

de persil haché et assaisonnée de haut goût; quand l'appareil est refroidi, divisez-le en petites parties avec lesquelles vous emplissez chaque moitié d'œuf, en donnant à chacune la forme d'un œuf entier; roulez-les dans de la mie de pain, trempez-les dans des œufs battus, panez-les et faites-les frire, pour les dresser ensuite en buisson sur serviette; on peut aussi préparer ces œufs en les panant au beurre après les avoir farcis; alors on les fait gratiner dans un plafond en les arrosant avec du beurre.

1678. — ŒUFS A LA LYONNAISE.

Faites durcir 12 œufs, fendez-les en deux pour en retirer les jaunes que vous tenez de côté, émincez les blancs. Maintenant émincez 4 oignons blancs, mettez-les dans un sautoir avec du beurre et faites-les revenir tout doucement, assaisonnez-les avec sel, muscade et une pointe de sucre, et mouillez-les ensuite avec un peu de consommé que vous faites tomber à glace; quand les oignons sont cuits, liez-les avec un peu de béchamel réduite, et additionnez-leur les blancs émincés, chauffez-les bien et dressez-les dans un plat; passez les jaunes à travers un gros tamis et dressez-les en buisson sur les œufs, mais sans briser les cordons; garnissez le plat avec des croûtons en feuilletage.

1679. — ŒUFS AU GRATIN.

Faites durcir une quinzaine d'œufs, retirez-leur les coquilles et tenez-les dans l'eau chaude; au moment de servir égouttez-les, coupez-les en tranches épaisses que vous dressez par couches dans une casserole à légumes, en saupoudrant chaque couche avec du parmesan râpé, et la masquant avec une sauce à la crème finie au moment. Saupoudrez-les aussi en dessus, arrosez-les avec du beurre fondu et glacez-les à la salamandre.

1680. — OMELETTE AUX FINES HERBES.

Cassez une quinzaine d'œufs dans une terrine, assaisonnez-les avec sel, poivre et muscade; mêlez-leur quelques cuillerées de fines herbes crues, c'est-à-dire, du persil, estragon et ciboulette hachés; battez-les vivement avec un fouet pendant quelques minutes, puis mêlez-leur un morceau de beurre divisé en petites parties. Maintenant, faites fondre dans une poêle un bon morceau de beurre, placez-la sur feu vif et large, et quand il est bouillant, versez les œufs dedans, tournez-les avec une cuiller pour les lier aussi vite que possible, et aussitôt que la masse commence à prendre de la consistance agitez-la en la roulant sur elle-même; sautez-la légèrement pour la plier ensuite en *porte-manteau*, c'est-à-dire pointue des deux bouts, alors renversez-la sur plat.

1681. — OMELETTE AU FROMAGE.

Coupez 200 gr. de fromage de Gruyère en petits carrés minces, battez une quinzaine d'œufs, assaisonnez-les avec peu de sel, poivre, muscade et une poignée de parmesan, ajoutez quelques petits morceaux de beurre, puis versez-les dans une poêle dans laquelle vous aurez fait fondre et chauffer un bon morceau de beurre; quand l'omelette commence à se lier, additionnez le gruyère, puis roulez l'omelette comme il est dit dans l'article qui précède, pliez-la et renversez-la sur plat.

1682. — OMELETTE AUX ROGNONS.

Émincez un rognon de veau cru dont vous retirez toutes les parties grasses ou dures, faites-les sauter vivement au beurre, assaisonnez-les, et quand elles sont à sec, liez-les avec un peu de glace et très-peu d'espagnole pour les retirer du feu. Maintenant préparez une omelette dans les conditions prescrites au n° 1681, mais avec du persil haché seulement; quand elle est liée, roulez-la et placez dans le centre les rognons sautés que vous enfermez avec soin en pliant l'omelette; renversez-la ensuite sur plat.

On peut préparer ainsi des omelettes aux truffes, aux pointes d'asperges, aux champignons, aux huîtres et aux oignons; il suffit de préparer ces garnitures à part et dans les conditions voulues, et les lier très-légèrement avec un peu de sauce ou de glace.

1683. — OMELETTE AUX TOMATES.

Retirez-les peaux à quelques tomates, fendez-les en deux pour les exprimer et retirer les semences, puis coupez-les en dés, et sautez-les vivement dans une poêle avec un peu de beurre ou d'huile; assaisonnez-les avec sel et poivre, et faites-leur reduire toute l'humidité; alors retirez-les du feu, battez une quinzaine d'œufs dans une terrine, assaisonnez-les, additionnez un peu de persil et une pointe d'ail, ainsi que quelques petits morceaux de beurre; au dernier moment mêlez-leur les tomates, et versez le tout dans une poêle disposée sur feu avec du beurre chaud dedans, et cuisez l'omelette d'après le procédé prescrit au n° 1681.

On peut préparer ainsi des omelettes aux épinards hachés à cru et passés au beurre dans une casserole.

1684. — GNOQUIS A LA ROMAINE (GNOCCHI).

Proportions : 300 gr. de farine, une poignée de fécule, 7 à 8 décil. de lait, 150 gr. de beurre, 15 jaunes et 2 œu entiers, une pincée de sel, une pincée de sucre, muscade, parmesan râpé.

Procédé : Placez dans une terrine la farine, la fécule, les œufs, le sucre, le sel et la muscade, délayez le tout ave le lait tiède, et passez au tamis dans une casserole, ajoutez la moitié du beurre, et tournez l'appareil sur feu; dès qu' commence à se lier, retirez la casserole, et finissez de le lier en le travaillant; alors remettez la casserole sur feu, réduisez l'appareil pour lui faire prendre consistance; quand il est serré, incorporez-lui, hors du feu, le restant d beurre et quelques poignées de parmesan, puis versez-le sur un plafond beurré en lui donnant l'épaisseur de 2 centim quand il est refroidi, découpez-le au coupe-pâte en ronds de 4 centim. de diamètre, et dressez-les symétriquemen sur plat en buisson et par couches que vous saupoudrez avec du parmesan, et arrosez avec du beurre fondu; pousse ensuite le plat à four chaud pour lui faire prendre une belle couleur et les servir.

1685. — PANNEQUETS A LA BÉCHAMEL.

Préparez un appareil à pannequets sans sucre et avec quelques blancs fouettés, additionnez-lui une pointe d muscade et une poignée de parmesan râpé, puis cuisez 2 douz. de pannequets de largeur ordinaire ; quand ils son tous cuits, rangez-les dans une casserole d'argent beurrée en les étalant et les masquant à mesure avec une légèr couche de béchamel beurrée que vous saupoudrez avec un peu de parmesan; saupoudrez-les en dessus, arrosez-les ave du beurre fondu, et glacez-les à la salamandre.

1686. — FONDUE A LA PIÉMONTAISE.

Mettez 6 jaunes d'œufs dans une casserole, délayez-les avec 2 décil. de crème simple, et additionnez-lui une point de muscade. Coupez en petits dés 600 gr. de gruyère frais, dit *fontine*, mêlez-en la moitié avec l'appareil à la crème, placez la casserole sur feu modéré en le tournant jusqu'à ce que le fromage commence à se dissoudre ; ajoutez alors l restant du fromage en petites parties, et tournez-le jusqu'à ce qu'il soit lié à consistance de béchamel, mais sans ébul lition ; à ce point versez l'appareil dans une croûte à blanc bien chaude et disposée sur plat. Si on veut faire la fondu aux truffes blanches ou noires, il suffit de lui mêler les truffes émincées, crues ou cuites au moment même de la retire du feu.

1687. — SOUFFLÉ AU PARMESAN, A LA ROSSINI.

Préparez un appareil à soufflé, un peu ferme et bien lié, mais sans sucre ni parfums et en le finissant avec u peu de fromage; assaisonnez-le avec une pointe de muscade, et quand il est à peu près refroidi, incorporez-lui 5 à jaunes d'œuf crus; 20 minutes avant de servir, mêlez à l'appareil 10 blancs d'œuf fouettés très-fermes, et en mêm temps 4 fortes poignées de parmesan râpé ; versez ensuite l'appareil dans une casserole d'argent beurrée, unissez-l en dessus, saupoudrez-le de parmesan et cuisez-le à four très-modéré, pour le servir aussitôt cuit et de belle cou leur : il faut de 15 à 20 minutes. On peut cuire le soufflé dans des caisses en papier, une seule ou plusieurs petites on peut préparer l'appareil avec de la mie de pain blanche au lieu de farine; en ce cas, il ne faut pas trop le réduire il suffit seulement de lier à point.

1688. — MACARONI AU GRATIN.

Cuisez à l'eau salée 4 à 500 gr. de gros macaroni coupé en moyens morceaux; il doit être très-cuit; égouttez-l ensuite sur une passoire et mêlez-le avec une sauce béchamel bien réduite et bien chaude ; retirez le sautoir du feu e incorporez à l'appareil quelques poignées de parmesan râpé et 250 gr. de beurre divisé en petites parties; ajoutez un pointe de muscade et dressez sur plat ou dans une casserole d'argent; unissez bien la surface, saupoudrez-la ave un peu de parmesan râpé, arrosez-la avec du beurre fondu et faites-la gratiner à four modéré pour servir quan elle est de belle couleur. On peut, quand le macaroni est fini au beurre et fromage, le verser dans une croûte d timbale et le servir ainsi.

1689. — NOQUES A L'ALLEMANDE.

Maniez 400 gr. de beurre, mettez-le dans une terrine tiède et travaillez-le à la cuiller en lui incorporant peu peu 4 jaunes et 3 œufs entiers sans cesser de travailler; assaisonnez l'appareil avec sel et muscade, et quand il es mousseux, incorporez-lui 300 gr. de farine; essayez-en ensuite une petite partie à l'eau bouillante pour le rectifier au besoin, puis prenez-le avec une cuiller à bouche que vous laissez tomber dans une casserole d'eau au point de l'ébulli tion et tenue sur l'angle du fourneau. Quand les noques sont toutes moulées, faites-les pocher au point voulu e égouttez-les sur un linge; dressez-les ensuite sur plat en les saupoudrant avec du parmesan et les arrosant avec du beurre cuit à la noisette.

1690. — TIMBALE DE NOUILLES A LA CRÈME.

Beurrez et panez un moule à timbale, versez dedans 4 œufs bien battus que vous promenez sur toutes les surfaces intérieures du moule; renversez-le ensuite pour le faire égoutter, et panez-le de nouveau; emplissez-le alors avec une garniture de nouilles cuites, liées avec un peu de béchamel et finies avec parmesan, beurre, muscade, ainsi que quelques jaunes d'œuf, mais en tenant l'appareil un peu consistant; couvrez-le avec un rond de papier beurré et cuisez-le à four modéré jusqu'à ce que la timbale soit colorée à point au fond et contre les parois du moule; il faut à peu près trois quarts d'heure; dégagez-la alors avec la lame d'un couteau et renversez-la sur plat.

On peut aussi finir les nouilles avec beurre, permesan et béchamel pour les dresser sur plat et les faire gratiner comme le macaroni. On peut aussi, quand cet appareil est terminé, le verser dans une croûte à timbale cuite à blanc que vous renversez sur plat.

1691. — RAMEQUINS DE POULAINTE.

Cuisez une petite casserole de poulainte d'après les prescriptions données au n° 180, finissez-la en lui incorporant du beurre et du parmesan râpé, ajoutez un peu de poivre, muscade et une petite pointe de sucre. Prenez ensuite cet appareil avec une cuiller à bouche et couchez-le en ronds sur une plaque mouillée; à mesure que vous les couchez, placez sur le centre une petite partie de parmesan frais (*fontina*), ou simplement du parmesan râpé, que vous couvrez aussitôt avec un peu de poulainte. Quand l'appareil est refroidi, coupez-le régulièrement au coupe-pâte, trempez-le dans des œufs battus, passez-le et faites-le frire pour le dresser sur serviette.

1692. — RAMEQUINS AU PARMESAN.

Préparez une pâte à ramequin d'après les prescriptions données aux détrempes; quand les œufs et le fromage sont incorporés, mettez la pâte dans une poche et couchez les ramequins sur plaque de la grosseur des choux et à distance, dorez-les et cuisez-les à four doux. On peut cuire la pâte dans un moule à timbale beurré.

1693. — SUBRICS DE RIZ.

Lavez et faites blanchir 4 à 500 gr. de riz, cuisez-le ensuite avec du lait en le tenant de la consistance d'un appareil à pouding; à ce point, retirez-le du feu, laissez-le un peu refroidir et finissez-le avec un bon morceau de beurre, quelques poignées de parmesan et quelques jaunes d'œuf. Alors, prenez l'appareil avec une cuiller à bouche et couchez-le en ronds sur un plafond ou sautoir dont le fond est masqué avec du beurre fondu et clarifié; placez-le sur feu modéré pour le colorer légèrement des deux côtés, alors dressez-le en couronne sur serviette.

1694. — SUBRICS D'ÉPINARDS.

Lavez bien et cuisez les épinards à l'eau bouillante et salée, exprimez-les ensuite pour les hacher et les passer au beurre, assaisonnez-les ensuite et mouillez-les avec quelques cuillerées de béchamel, réduisez-les ainsi quelques minutes, puis retirez-les du feu pour leur incorporer un morceau de beurre et quelques jaunes d'œuf. L'appareil doit être légèrement consistant; alors, prenez-le avec une cuiller et couchez-le en ronds dans un plafond beurré, retournez l'appareil quand il est raffermi et coloré d'un côté, puis dressez les subrics sur serviette et glacez-les au pinceau.

1695. — FLANS SUISSES AU FROMAGE.

Avec des rognures de feuilletage ou de la pâte fine, foncez 2 douz. de moules à tartelette de forme ovale. Mettez dans une petite casserole 4 cuillerées à bouche de parmesan et une de farine, ainsi que 6 jaunes d'œuf; mêlez l'appareil et délayez-le avec 2 décil. de crème simple; additionnez un morceau de beurre, une pointe de sucre, poivre et muscade, très-peu de sel; placez la casserole sur feu modéré et tournez l'appareil à la spatule jusqu'à ce que le beurre soit dissous; retirez alors la casserole du feu et incorporez-lui 4 blancs d'œuf fouettés et bien fermes, et mettez l'appareil dans les moules, puis faites cuire à four vif.

DES ENTREMETS DE DOUCEUR.

Les potages et les entremets sont les anneaux extrêmes fermant la chaîne d'un dîner classique à l'égard des séries culinaires. Les premiers en sont en quelque sorte le prélude et peuvent, jusqu'à un certain point, en donner la mesure d'appréciation. Les seconds le terminent par une diversion agréable.

Les entremets sucrés sont, peut-être plus qu'aucun mets culinaire, soumis au goût et à l'inspiration des praticiens, qui, tout en restant dans les limites des règles, peuvent cependant en tirer des variétés très-étendues; il entre dans la confection de ces mets tant d'éléments divers, qu'on peut dire sans exagération que chaque genre, traité dans toute son extension, entraînerait à des descriptions infinies. Ce n'est pas sous ce point de vue, bien entendu, que nous nous proposons de les traiter dans ce chapitre; nous leur donnerons toute l'extension possible, nous produirons tous les genres, mais en nous abstenant d'entrer dans des détails minutieux que les cuisiniers sont à portée de saisir par de simples indications. Nous voulons, ici comme ailleurs, sortir de cette méthode descriptive trop multiple et détaillée pour être retenue, et n'ayant d'autre résultat que celui de surcharger la mémoire.

Nous avons divisé ce chapitre en deux parties, l'une traitant les entremets *chauds* et l'autre les *froids ;* dans cette dernière seront compris les entremets de pâtisserie servis froids.

SAUCES ET GARNITURES D'ENTREMETS CHAUDS.

1696. — Hâtelets d'entremets chauds. — Dans quelques cas, on peut orner les entremets chauds avec des hâtelets. Ces hâtelets diffèrent naturellement de tous les autres et par leur physionomie et par leur nature. La forme des hâtelets eux-mêmes, c'est-à-dire des brochettes, se compose d'une simple lame sans ornements; on les orne avec un sujet en pastillage levé à la planche, et on les garnit avec de jolis fruits confits de nuances variées formant un ensemble agréable. On pique ces hâtelets soit sur les entremets eux-mêmes, soit sur des tampons en pain. Ces mêmes hâtelets de fruits sont quelquefois appliqués aux compotes.

1697. — Garniture d'entremets chauds. — Les garnitures des entremets chauds se composent le plus souvent avec des fruits en compote, des reines-Claude, ananas, pommes, abricots et pêches; ces fruits sont entiers ou divisés selon leur grosseur ou leur forme. On emploie aussi de petites croquettes, beignets, etc.

1698. — Sauce a l'anglaise au Madère. — Mettez 300 gr. de beurre dans une casserole avec 2 cuillerées à bouche de farine ou une de fécule que vous incorporez à la cuiller; additionnez 4 cuillerées à bouche de sucre

fin, un décilitre et demi de Madère et autant d'eau ; tournez la sauce sur feu jusqu'à ce qu'elle soit bien liée, mais sans ébullition ; passez-la alors à l'étamine. On peut faire cette sauce au rhum ou à l'eau-de-vie.

1699. — SAUCE A LA CRÈME VANILLÉE. — Mettez 8 jaunes d'œuf dans une casserole, travaillez-les avec 6 cuillerées à bouche de sucre en poudre et une demi-cuillerée de fécule ; délayez peu à peu avec 3 décil. de lait, ajoutez un demi-bâton de vanille et tournez la sauce pour la lier sans ébullition ; passez-la aussitôt à l'étamine, et finissez-la en y incorporant un bon morceau de beurre et deux cuillerées à bouche de crème fouettée.

1700. — SAUCE AU MADÈRE. — Faites bouillir dans une petite casserole 2 décil. de Madère avec à peu près la même quantité de sirop à 32 degrés; au premier bouillon, liez l'appareil avec une cuillerée de fécule délayée à froid avec un peu d'eau ; ajoutez le quart d'un zeste d'orange ou de citron, passez à l'étamine, et finissez la sauce avec un morceau de beurre.

1701. — SAUCE ABRICOTS. — Étendez 7 à 8 cuillerées à bouche de marmelade d'abricots avec 3 décil. d'eau tiède et passez au tamis dans une casserole ; additionnez à l'appareil un demi-bâton de vanille et demi-verre de Madère, kirsch ou noyau ; chauffez à point et servez. Si l'on opère avec des fruits frais, il faut ajouter du sucre. Pour les entremets de fruits, on peut supprimer le vin.

1702. — SAUCE AUX SUCS DE FRUITS. — Les sucs de groseilles et framboises crues ainsi que les purées de fraises, pêches et abricots crus, mêlés avec les trois quarts de leur volume de sucre fin et tournés sur glace jusqu'à ce que le sucre soit dissous, sont souvent employés omme sauce d'entremets chauds, mais sans être chauffés. A défaut de fruits frais, on emploie les sucs de fruits ou purées conservées passées au tamis. On peut aussi employer comme sauce les sirops de compotes fraîches ou conservées en les réduisant à point.

1703. — SAUCE ÉGLANTINE. — Mettez 6 cuillerées à bouche de marmelade de fruits d'églantier dans une casserole avec un verre de vin blanc; ajoutez un morceau de cannelle, zeste de citron et sucre; faites bouillir la sauce, et quand elle est bien liée, passez-la à l'étamine.

1704. — SAUCE A L'ORGEAT. — Cuisez 200 gr. de sucre au petit cassé et décuisez-le avec 2 décil. de lait d'amandes; ajoutez un demi-bâton de vanille et une cuillerée de marmelade d'abricots; quand le sucre est bien dissous, passez l'appareil au tamis et finissez-le au moment avec quelques cuillerées de crème double.

1705. — SAUCE AUX PÊCHES. — Épluchez et émincez 7 à 8 moyennes pêches, cuisez-les avec 3 décil. de sirop et un demi-bâton de vanille; quand les pêches sont fondues, passez l'appareil à l'étamine et finissez-le avec quelques cuillerées de liqueur aux noyaux.

1706. — SAUCE AUX FRAISES. — Passez au tamis 400 gr. de fraises crues et étendez la purée avec 3 décil. de sirop vanillé; ajoutez un peu de zeste d'orange et citron et passez à l'étamine. On sert cette sauce froide même avec les entremets chauds; on opère de même avec les framboises.

1707. — SAUCE A L'ANANAS. — Infusez quelques parures d'ananas avec 3 décil. de sirop et passez-le au tamis; avec ce sirop, étendez 4 cuillerées de purée de pommes, additionnez-y un demi-bâton de vanille, chauffez la sauce à point en la tournant sur feu et finissez avec 5 à 6 cuillerées d'ananas crus coupés en petits dés; couvrez la casserole et retirez-la du feu; au bout de quelques minutes, retirez la vanille et servez. On remplace la vanille par du kirsch.

1708. — SAUCE AU PUNCH. — Mettez dans une casserole un décil. de rhum, un décil. de cognac, 150 gr. de sucre en pain trempé dans l'eau, le quart d'un bâton de vanille, un zeste d'orange ou de citron, un peu de cannelle et fleur de muscade; quelques minutes avant de servir, chauffez l'appareil sur feu en laissant enflammer l'esprit; au bout d'une minute, retirez la casserole du feu, couvrez-la aussitôt pour éteindre la flamme, additionnez-lui le jus d'une orange et passez au tamis fin.

1709. — SAUCE BICHOF. — Mêlez dans un poêlon 2 décil. de vin blanc avec la même quantité de sirop, faites bouillir cet appareil pour le lier avec une cuillerée de fécule étendue à froid; alors additionnez-lui le zeste d'un citron et d'une orange émincés en julienne et blanchis à fond, une vingtaine d'amandes et autant de pistaches mondées et coupées

en filets, ainsi que 150 gr. de raisins de Malaga, de Corinthe et de Smyrne ramollis à l'eau froide. Donnez quelques bouillons et retirez la casserole du feu.

1710. — Sauce au chocolat. — Faites fondre à la bouche du four et dans une petite casserole 200 gr. de chocolat sans sucre, broyez-le à la cuiller et étendez-le peu à peu avec 4 décil. d'eau, ajoutez quelques cuillerées de sucre en poudre et demi-bâton de vanille, tournez l'appareil sur feu, et au premier bouillon retirez la casserole sur l'angle, cuisez-le pendant un quart d'heure et servez. On peut finir cette sauce en lui incorporant de la crème double et un petit morceau de beurre très-frais.

1711. — Sauce au café. — Faites torréfier 200 gr. de café cru; quand il est à point, faites-le piler, mettez-le dans un vase contenant 3 décil. d'eau bouillante; couvrez la casserole et laissez infuser, puis passez l'infusion à travers un linge. Placez 10 jaunes d'œuf dans une casserole, broyez-les avec quelques cuillerées de sucre fin et demi-cuillerée de fécule, étendez-les avec l'infusion et 25 gr. de beurre, tournez cette sauce sur feu comme une crème ordinaire, et quand elle est liée, passez-la au tamis.

1712. — Sauce crème anglaise a l'orange. — Mêlez 10 jaunes d'œuf dans une terrine avec quelques cuillerées à bouche de sucre en poudre, étendez l'appareil avec 3 décil. de lait, passez-le au tamis dans une casserole et tournez-le sur feu pour le lier à point, mais sans ébullition; infusez-lui alors le quart d'un zeste d'orange et passez-le au tamis fin. On peut infuser cette crème avec tout autre zeste, ainsi qu'à la vanille, au café, etc.

1713. — Sauce crème anglaise aux noisettes. — Faites torréfier au four 200 gr. de noisettes sans coquille, retirez-leur la peau et pilez-les; infusez-les ensuite dans une crème anglaise liée sur feu au moment avec un morceau de vanille et encore toute chaude; au bout d'un quart d'heure, passez-la au tamis. On peut infuser ces crèmes aux amandes, noix et pistaches pilées sans être torréfiées.

1714. — Sabayon au vin. — Mettez dans un poêlon 6 jaunes et un œuf entier avec 150 gr. de sucre en poudre; ajoutez le zeste d'un citron et mouillez l'appareil avec 2 décil. de bon vin du Rhin, de Madère, ou autre; placez le poêlon sur feu très-doux, et fouettez l'appareil jusqu'à ce qu'il soit bien chaud, mousseux et ferme. Alors retirez le zeste et servez aussitôt. On peut, au moment de servir, ajouter au sabayon quelques cuillerées de rhum, de kirsch ou autre liqueur.

1715. — Sauce mousseuse a la vanille. — Mettez dans une terrine 7 jaunes d'œuf, broyez-les à la cuiller et étendez-les avec 2 décil. de sirop à 28 degrés infusé avec un demi-bâton de vanille; passez l'appareil au tamis dans un poêlon que vous placez sur feu modéré, et travaillez-le avec un fouet jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux et lié; à ce point, retirez-le du feu et incorporez-lui 2 cuillerées de crème fouettée.

1716. — Sauce mousseuse a la moelle. — Faites dégorger 250 gr. de moelle, coupez-la en morceaux et faites-la dissoudre au bain-marie; passez-la ensuite à travers une serviette dans une terrine vernie et travaillez-la à la cuiller jusqu'à ce qu'elle commence à mousser; alors additionnez-lui 200 gr. de beurre frais, distribué en petites parties que vous incorporez peu à peu; quand l'appareil est mousseux et léger, additionnez-lui un peu de sucre d'orange et 4 à 5 cuillerées à bouche de rhum. On sert cette sauce avec le plum-pudding.

1717. — Sauce aux cerises. — Mettez dans un poêlon 2 poignées de cerises aigres avec un verre de vin rouge, un morceau de sucre, de la cannelle et zeste de citron. Cuisez l'appareil jusqu'à ce que les cerises soient bien cuites; alors passez-le au tamis et remettez-le dans le poêlon, liez-le avec une cuillerée de fécule étendue à froid et additionnez-lui 6 cuillerées à bouche de cerises sans noyau cuites en compote.

ENTREMETS CHAUDS.

1718. — POUDING DE CABINET A L'ORANGE.

Travaillez dans une terrine 10 jaunes et 2 œufs entiers, 250 gr. de sucre, dont un quart parfumé à l'orange; étendez l'appareil avec 3 décil. de lait et 2 décil. de crème crue; quand le sucre est fondu, passez au tamis 2 ou 3 fois.

Beurrez un moule uni et à cylindre au fond duquel vous placez un rond de papier, puis coupez des lames de biscuit en feuilles d'un centimètre d'épaisseur, juste de la hauteur du moule, et dressez-les debout contre les parois en alternant une surface colorée, une surface coupée à vif, afin de former deux nuances différentes; foncez aussi le fond avec une seule abaisse de biscuit coupée dans les limites du moule.

Maintenant coupez en dés moyens des fruits confits, tels que : écorces d'oranges, angélique, ananas, reines-Claude, abricots et cerises à mi-sucre; ces dernières peuvent rester entières. Mettez ces fruits dans une terrine et mêlez-leur 2 poignées de raisins de Smyrne, ramollis à l'eau tiède; étalez au fond du moule une couche de ces fruits que vous masquez avec des lames minces de biscuit, et finissez d'emplir le moule en alternant le biscuit et les fruits, puis versez dessus l'appareil à la crème, mais peu à peu; cela fait, placez le moule dans une casserole, appuyé sur un gril ou trépied avec de l'eau chaude jusqu'à moitié de hauteur; faites bouillir l'eau, couvrez la casserole et poussez-la à la bouche du four pour faire pocher la crème sans ébullition. Au bout d'une heure, démoulez le pouding sur plat, masquez-le au pinceau avec un peu de sirop, et saucez le fond du plat avec une crème anglaise à l'orange ou un sabayon; servez le restant dans une saucière.

1719. — POUDING DE CABINET A LA ROYALE.

Beurrez un moule à timbale et masquez-le avec un rond de papier; coupez en lames transversales une brioche cuite dans une casserole un peu plus large que le moule à timbale; parez les lames de leur croûte en les coupant du même diamètre que le moule, videz-les au centre avec un coupe-pâte de 4 à 5 cent. de diamètre et masquez chaque lame d'un côté avec une couche de marmelade d'abricots; cela fait, montez ces lames dans le moule, en les saupoudrant alternativement avec des pistaches et macarons écrasés. Quand le moule est monté, emplissez le puits laissé par des lames de brioche avec une garniture de fruits confits, composée d'abricots, ananas et angélique, coupés en dés, ainsi que de cerises entières; cela fait, versez peu à peu dans le moule un appareil à la crème préparé dans les conditions prescrites dans l'article précédent; alors faites pocher le pouding au bain-marie. Quand il est à point, renversez-le sur plat et masquez-le avec une sauce abricots au marasquin.

1720. — POUDING AU MALAGA.

Maniez 250 gr. de beurre dans un linge, mettez-le ensuite dans une terrine et travaillez-le à la cuiller, en lui additionnant 15 jaunes d'œuf, puis 250 gr. de sucre, et en dernier lieu 4 cuillerées à bouche de marmelade de pommes. Alors incorporez-lui 8 blancs fouettés. Maintenant beurrez un moule à cylindre uni, glacez-le à la fécule et emplissez-le couche par couche avec l'appareil, que vous alternez avec des biscuits à la cuiller trempés à mesure dans du vin de Malaga. Quand le moule est plein, placez-le dans une casserole avec de l'eau bouillante à moitié de sa hauteur, et faites pocher l'appareil au bain-marie. Quand il est raffermi, démoulez-le sur plat, emplissez le puits avec un sabayon au malaga ; saucez également le fond du plat, et servez le restant dans une saucière.

1721. — POUDING DE CABINET A L'ITALIENNE.

Émiettez dans une terrine 400 gr. de biscuit quelconque ; ajoutez quelques macarons écrasés, une cuillerée à bouche de sucre de citron, 3 œufs entiers et 8 jaunes ; travaillez l'appareil à la cuiller pour le mêler, et étendez-le avec 2 décil. de crème crue et un petit verre de rhum, et passez-le ensuite au tamis; alors mêlez-lui 250 gr. d'écorce de citron et orange coupés en dés, ainsi que 2 poignées de raisin de Corinthe et Smyrne épluchés et ramollis à l'eau tiède ; cela fait, versez l'appareil dans un moule à dôme beurré et fariné, couvrez-le avec un rond de papier, placez le moule dans une casserole, appuyé sur un grand coupe-pâte, et avec de l'eau chaude jusqu'à moitié de sa hauteur; faites partir l'eau en ébullition et poussez la casserole à la bouche du four pour la maintenir au même degré de chaleur, mais sans ébullition, jusqu'à ce que l'appareil soit raffermi ; alors démoulez le pouding sur plat, glacez-le avec de la marmelade d'abricots réduite, et saucez le plat avec une sauce au punch.

1722. — POUDING DE CABINET A LA REINE.

Coupez à l'emporte-pièce 35 lames de pain, rondes, de l'épaisseur d'un centim. sur 4 de diamètre; imbibez-les légèrement avec quelques jaunes d'œuf étendus avec un peu de crème crue; rangez-les ensuite sur une plaque et saupoudrez-les des deux côtés avec du sucre fin; fouettez 7 œufs entiers, étendez-les avec 2 décil. de crème et la même quantité de sirop vanillé; passez cet appareil à l'étamine. Beurrez un moule à timbale et foncez-le avec un rond de papier. Sur ce fond dressez une couche de lames de pain que vous saupoudrez de deux cuillerées d'ananas confit coupé en dés, mêlé avec quelques pistaches aussi en dés; sur les fruits dressez encore une couche de lames de pain et arrosez-les avec une petite partie de l'appareil à la crème préparé; finissez d'emplir le moule en alternant le pain, les fruits et la crème, puis placez le moule dans une casserole sur un trépied et faites pocher l'appareil au bain-marie, d'après la méthode prescrite. Une heure après, renversez le pouding sur plat et masquez-le avec un sirop d'ananas.

1723. — POUDING AU PAIN NOIR.

Mettez dans une terrine 4 jaunes et 3 œufs entiers; ajoutez 200 gr. de sucre en poudre dont une partie sera parfumée au zeste de citron, et travaillez l'appareil à la cuiller pendant un quart d'heure; alors additionnez-lui 200 gr. d'amandes bien hachées, mais sans être mondées, une pincée de cannelle en poudre, une cuillerée de chocolat, 4 cuillerées d'écorces de citron en petits dés, ainsi que 250 gr. de mie de pain noir (*pumpernikel*), râpé et humecté, avec quelques cuillerées de vin rouge; versez l'appareil dans un moule à timbale beurré; placez-le dans un sautoir avec de l'eau chaude jusqu'au tiers de sa hauteur et poussez-le au four modéré. Trois quarts d'heure après, démoulez le pouding sur plat et servez-le avec une sauce bichof ou une sauce aux cerises.

1724. — PLUM-PUDDING AU PUNCH. (Dessin nº 170.)

Proportions : 500 gr. de graisse de rognons de bœuf, 500 gr. de raisin de Corinthe, Smyrne et Malaga, 600 gr. de mie de pain fraîche, une cuillerée à bouche de farine, 300 gr. de cassonade, 200 gr. d'écorces d'oranges et cédrats confits, un grain de sel, la moitié d'une muscade râpée, une pincée de gingembre en poudre, le zeste d'un citron haché, 10 œufs, 3 décil. de cognac ou de rhum, un décil. de crème. Ces proportions sont pour deux poudings.

Procédé. Après avoir épluché et lavé les raisins à l'eau tiède, placez-les dans une terrine avec les écorces coupées en dés et faites-les macérer avec un peu de cognac. Épluchez la graisse, hachez-la avec une cuillerée de farine et mettez-la dans une grande terrine avec la mie de pain, la cassonade et les œufs; mêlez bien cet appareil avec une cuiller; additionnez-lui les raisins et les écorces, le restant du cognac, le sel, la muscade, le gingembre, le zeste haché et, en dernier lieu, la crème. Trempez une serviette dans l'eau, beurrez-la sur le centre en étalant le beurre avec la main et en couche unie; saupoudrez les parties beurrées avec de la farine, que vous enlevez après l'avoir promenée sur toutes les surfaces; étalez alors la serviette sur une terrine, le côté fariné en dessus, et versez l'appareil sur le centre; rapprochez les pans de la serviette en les serrant à niveau de l'appareil, liez-les fortement, puis plongez la serviette dans une marmite d'eau bouillante, 4 heures au moins avant de servir, et continuez l'ébullition jusqu'au dernier moment; égouttez alors le pouding sur un tamis, déballez-le, coupez-le droit sur le haut, afin de lui donner de l'aplomb, et renversez-le sur plat avec la serviette; détachez ensuite celle-ci avec soin, afin de ne pas enlever la superficie lisse du pouding, et arrosez-le avec une sauce au punch. Servez à part une sauce anglaise au rhum, un sabayon, ou une sauce mousseuse à la moelle. On enflamme le punch dans la sale à manger.

On peut cuire ce pouding dans un moule à dôme étamé des deux côtés, beurré, fariné et couvert avec une serviette aussi beurrée et farinée, dont on lie les pans au-dessous du moule. On donne également 4 heures d'ébullition; en ce cas, le moule doit être étamé en dedans et en dehors.

1725. — POUDING A LA CAMBACÉRÈS.

Proportions : 300 gr. d'amandes douces et 5 à 6 d'amères, 300 gr. de raisins de Smyrne, 300 gr. d'écorces d'orange, citron et cédrat, 100 gr. d'angélique, 500 gr. de biscuit, 300 gr. de moelle de bœuf, 150 gr. de sucre en poudre; 100 gr. de farine, 8 jaunes et 4 œufs entiers, 1 décil. d'eau de noyaux.

Procédé : Pilez d'abord séparément les amandes, les écorces confites et la moelle, puis mêlez-les ensemble pour les passer au tamis et les mettre dans une terrine; humectez le biscuit avec le noyau, passez-le au tamis et mêlez-le avec la purée de la terrine; alors incorporez à cet appareil la farine, le sucre, les raisins, l'angélique et les œufs, et versez-le dans un moule à dôme, beurré et fariné; placez celui-ci dans une casserole avec de l'eau chaude jusqu'à moitié de sa hauteur, et faites pocher l'appareil au bain-marie. Quand il est raffermi, démoulez-le sur plat et masquez-le avec une sauce abricots à la vanille, et finie avec 2 cuillerées de liqueur aux noyaux.

1726. — POUDING A LA VERNET.

Faites dégorger 400 gr. de moelle de bœuf, pilez-la ensuite et passez-la au tamis; mettez-la dans une terrine avec un morceau de beurre et travaillez-la à la cuiller pendant un quart d'heure, en lui additionnant peu à peu 5 jaunes et 5 œufs pleins ; incorporez-lui alors 7 à 8 cuillerées de purée de marrons sucrée et vanillée, une cuillerée de farine de riz, 250 gr. de raisin de Smyrne, autant d'ananas coupé en dés et 4 cuillerées à bouche de kirsch ; versez cet appareil dans un moule uni à cylindre, beurré et fariné; faites-le pocher au bain-marie, et, quand il est raffermi, renversez-le sur plat et masquez-le avec un sirop d'ananas au kirsch.

1727. — POUDING A LA TYROLIENNE.

Faites ramollir à la bouche du four 200 gr. de chocolat sans sucre, mettez-le alors dans une terrine, mêlez-lui 400 gr. de biscuit délayé avec 5 jaunes et 5 œufs entiers, passé au tamis, ainsi que 150 gr. de moelle de bœuf hachée très-fin, 2 poignées de raisins de Smyrne, 4 cuillerées à bouche de marmelade d'abricots et une de sucre vanillé ; étendez cet appareil avec 2 décil. de crème crue et versez-le dans un moule à dôme beurré et fariné; faites-le pocher au bain-marie, pour le démouler ensuite sur plat et le masquer avec une sauce chocolat.

1728. — POUDING A LA VÉSUVIENNE.

Mettez dans une terrine la valeur d'un demi-litre de purée de marrons sucrée et vanillée, et mêlez-lui 7 à 8 cuillerées de riz cuit à la crème, ainsi que 250 gr. de raisins de Smyrne et autant d'écorces confites, 2 cuillerées de marasquin, 10 jaunes d'œuf et 2 œufs entiers; versez cet appareil dans un moule à cylindre de forme basse, beurré et fariné; faites-le pocher au bain-marie et démoulez-le ensuite sur plat; alors emplissez le cylindre avec un gros salpicon de fruits confits mêlés; faites chauffer 2 décil. de rhum avec 150 gr. de sucre, et aussitôt que l'esprit s'enflamme, versez-le dans le puits et sur le pouding. Si on passe ce pouding autour de la table, les maîtres d'hôtel doivent le faire avec une extrême attention, afin de prévenir tout accident.

1729. — POUDING A L'ÉCOSSAISE.

Faites tremper au lait 400 gr. de mie de pain blanc et exprimez-en aussitôt toute l'humidité ; mettez-la dans une casserole avec 250 gr. par moitié de moelle et graisse de rognons de bœuf hachées très-fin; mêlez-les ensemble avec le pain et additionnez-leur 250 gr. de sucre, 400 gr. de raisins de Smyrne et écorces confites, 1 décil. de rhum, le zeste d'une orange, 10 jaunes, 2 œufs entiers, et, en dernier lieu, 4 blancs fouettés; versez l'appareil dans un moule à timbale beurré et fariné; placez le moule dans une casserole, appuyé sur un trépied avec de l'eau chaude jusqu'à moitié de hauteur; faites partir l'eau en ébullition, couvrez la casserole et poussez-la au fond pour pocher l'appareil avec ébullition. Une heure après, renversez le pouding sur plat et masquez-le avec une sauce abricots au Madère.

1730. — POUDING DE PAIN A L'ANGLAISE (BREAD PUDDING).

Coupez en gros dés 500 gr. de mie de pain de cuisine, mettez-la dans une terrine, humectez-la avec du lait chaud, et quand elle est bien ramollie, exprimez-la par petites quantités à la fois et mettez-la à mesure dans une casserole pour la broyer avec une cuiller, mais hors du feu. Cela fait, additionnez 150 gr. de beurre, un grain de sel, 250 gr. de sucre vanillé, 4 jaunes et 6 œufs entiers, 300 gr. de raisin de Smyrne, 6 macarons écrasés et quelques cuillerées de crème crue ; quand le mélange est opéré, versez-le dans un moule à timbale beurré, placez le moule dans une casserole appuyée sur un trépied et avec de l'eau jusqu'à moitié de hauteur, faites partir en ébullition, couvrez la casserole et poussez-la au four en maintenant l'ébullition pendant une heure; alors démoulez le pouding sur plat dont vous masquez le fond avec une crème anglaise à la vanille.

1731. — POUDING WELLINGTON.

Cuisez d'après les règles 3 douz. de petits pannequets au sucre, parez-les, étalez-les sur une serviette et masquez-les avec une légère couche de marmelade d'abricots.

Cuisez un moyen moule à timbale de crème au bain-marie parfumée au café ; quand elle est refroidie, renversez-la dans une terrine pour la broyer à la cuiller et la passer au tamis; liez alors cet appareil avec 8 à 10 jaunes et deux œufs entiers. Maintenant, masquez le fond et les parois d'un moule à dôme beurré avec quelques pannequets préparés en les appuyant du côté qui n'est pas masqué de marmelade. Maintenant pliez les autres pannequets en carrés et rangez-les dans un moule par couches, en les alternant avec une petite partie de l'appareil à la crème préparé. Quand le moule est plein, masquez toute l'ouverture avec un large pannequet, et placez le moule dans une casserole, appuyé sur un grand coupe-pâte et ayant de l'eau chaude jusqu'à moitié de sa hauteur; faites partir la casserole en ébullition, cou-

vrez-la ensuite et poussez-la à la bouche du four ou sur des cendres chaudes, avec des cendres chaudes sur le couvercle, et faites pocher l'appareil pendant une heure sans ébullition; au moment de servir, renversez le moule sur plat et masquez le pouding avec une sauce mousseuse au café.

1732. — POUDING GEORGE QUATRE.

Cuisez 3 à 4 douz. de petits pannequets minces, parez-les et masquez-les d'un côté avec une couche de riz à la crème sucré, vanillé et fini avec quelques jaunes d'œuf et un peu de beurre, puis pliez les pannequets en carré long et tous dans les mêmes dimensions; cela fait, beurrez grassement un moule à timbale avec du beurre clarifié, glacez-le au sucre fin, et masquez le fond et les pourtours du moule avec une partie des pannequets en les dressant à plat, puis emplissez le vide avec le restant des pannequets dressés par couches, en les alternant avec du riz et des cerises mi-sucre ramollies et épongées; couvrez l'ouverture du moule avec un rond de papier, placez-le sur un petit plafond et poussez-le à four vif pour glacer le pouding et le renverser ensuite sur plat. Servez-le avec une sauce aux cerises.

1733. — POUDING DE RIZ A LA PORTUGAISE.

Lavez bien et cuisez à fond à grande eau 600 gr. de beau riz. Quand il est cuit, égouttez-le sur un tamis, puis sur un linge pour le bien éponger; alors mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre et le sucre nécessaire, couvrez la casserole et tenez-la à la bouche du four jusqu'à ce que toute l'humidité du riz soit absorbée; cela fait, changez-le de casserole, additionnez-lui 2 cuillerées à bouche de sucre d'orange, une bonne poignée de raisins de Smyrne et un petit salpicon composé avec des écorces confites et cédrat et quelques cuillerées de pistache; incorporez à l'appareil 7 à 8 jaunes d'œuf et deux blancs fouettés, puis versez-le dans un moule à timbale beurré, couvrez l'appareil avec un rond de papier, placez le moule dans une casserole avec de l'eau jusqu'à moitié de hauteur, faites partir l'eau en ébullition et tenez le moule au bain-marie jusqu'à ce que l'appareil soit raffermi; alors démoulez le pain sur plat, entourez-le à sa base avec une garniture de quartiers d'oranges coupés à vif, et servez à part une sauce abricots à l'orange.

1734. — POUDING A LA HUMBOLDT.

Pilez 300 gr. d'amandes avec un blanc d'œuf et passez-les au tamis. Mettez 6 jaunes d'œuf dans une terrine avec 300 gr. de sucre en poudre, dont une partie vanillée; travaillez cet appareil à la cuiller comme pour biscuit, et quand il est bien mousseux, incorporez-lui les amandes et ensuite 4 blancs fouettés.

Maintenant, préparez un appareil à pannequets avec du lait d'amandes et suffisant pour fournir 3 douz. de pannequets ordinaires; cuisez-les dans 2 poêles différentes, et à mesure qu'ils sont cuits, étalez-les sur un linge pour les parer avec 5 ou 6 de ces pannequets; foncez entièrement un moule à cylindre uni, de forme basse, à fond arrondi et beurré. Quand le moule est foncé, coupez le restant des pannequets en deux parties, masquez-les d'un côté avec de la marmelade d'abricots, pliez-les et rangez-les dans le moule par couches que vous alternez avec l'appareil aux amandes; quand le moule est plein, couvrez le dessus avec un pannequet non masqué; placez le moule dans une casserole avec de l'eau bouillante jusqu'à moitié de hauteur, et faites pocher l'appareil au bain-marie pendant une heure. Dans l'intervalle, collez sur le centre d'un plat un tampon en pain frit coupé en forme de pyramide et de même hauteur que le moule, et masquez-le avec une couche de marmelade. Quand le pouding est poché; démoulez-le sur ce plat et piquez autour du pain 5 à 6 hâtelets d'entremets garnis avec des fruits confits; masquez le pouding au pinceau avec de la marmelade d'abricots, entourez-le avec une couronne de quartiers de pêches et servez à part un sirop vanillé et fini au lait d'amandes.

1735. — POUDING DE SEMOULE A LA WESTPHALIENNE.

Préparez un appareil de pouding de semoule en le tenant un peu ferme, laissez-le refroidir et versez-le sur une ou deux plaques minces bien beurrées, étalez-le d'un centimètre d'épaisseur; saupoudrez-le avec du sucre fin et poussez les plaques à four vif; quand l'appareil est raffermi, sortez-le du four et divisez-le en ronds, juste du diamètre du moule à timbale que vous voulez employer pour mouler le pouding, beurrez grassement ce moule et rangez les abaisses dedans, l'une sur l'autre, mais en les masquant à mesure d'un seul côté avec une marmelade d'abricots très-ferme. Quand le moule est plein, tenez-le pendant 20 minutes au bain-marie; au moment de servir, renversez-le sur plat, masquez-le avec une sauce abricots au marasquin et saupoudrez-le avec des pistaches hachées. On peut opérer de même avec un appareil de riz ou de nouilles.

1736. — POUDING A L'AMERICAINE.

Levez les chairs blanches de 2 poulets rôtis, retirez-leur la peau et pilez-les avec 150 gr. de moelle de bœuf; mêlez-leur la valeur de 3 décil. d'appareil à soufflé à consistance de béchamel et passez-les au tamis; placez l'ap-

pareil dans une terrine et incorporez-lui à la cuiller 6 cuillerées à bouche de marmelade de pommes, une pointe de fleur de muscade pilée, 3 œufs entiers et 8 jaunes, un demi-zeste de citron haché et 600 gr. de raisins de Corinthe et de Smyrne; versez cet appareil dans un moule uni à cylindre beurré et fariné et faites-le pocher au bain-marie pendant une heure, sans ébullition; au moment de servir, renversez le pouding sur plat et masquez-le avec une sauce à l'anglaise au rhum ou au Madère.

1737. — POUDING D'ABRICOTS A L'ANGLAISE.

Foncez un moule à dôme plus large que haut avec de la pâte à pouding très-mince, masquez-la intérieurement avec une couche de marmelade de pommes bien serrée et emplissez le vide avec des quartiers d'abricots pelés que vous dressez par couches en les alternant avec de la cassonade ou du sucre, couvrez-les avec un rond de pâte que vous soudez aux parois, fermez le moule avec son couvercle, enveloppez-le à l'eau bouillante pour lui donner deux heures d'ébullition violente; égouttez ensuite le moule, déballez-le et dressez le pouding sur plat et masquez-le avec une sauce abricots au Madère. On peut préparer ainsi des poudings de pêches, pommes et prunes.

1738. — POUDING A LA COWLEY.

Travaillez à la cuiller et dans une terrine 200 gr. de sucre avec 4 jaunes d'œufs que vous incorporez peu à peu. Quand l'appareil est bien mousseux, additionnez-lui 200 gr. d'amandes pilées avec 4 jaunes d'œuf et passées au tamis; d'autre part, travaillez dans une terrine 5 à 6 cuillerées à bouche de pulpes de pommes de terre cuites sous la cendre et passée au tamis, en lui incorporant 2 cuillerées à bouche de sucre vanillé, 4 jaunes et un œuf entier; cela fait, mêlez les deux appareils ensemble et incorporez-leur 4 blancs d'œuf fouettés; alors versez-le dans un moule à timbale beurré et glacé au sucre, placez le moule sur un plafond et poussez-le au four modéré. Au bout d'une demi-heure, démoulez le pouding sur plat et masquez-le avec une crème anglaise à la vanille.

1739. — POUDING A LA CAMERANI.

Ciselez très-fin 2 œufs de pâte à nouille, foncez un moule à dôme avec de la pâte fine; avec 150 gr. de farine, préparez un appareil à soufflé. Quand il est bien lié, retirez la casserole du feu et incorporez-lui 150 gr. d'amandes pilées avec 2 jaunes d'œuf et passées au tamis; additionnez-lui de plus 6 jaunes d'œuf, versez-le alors dans une terrine, laissez-le refroidir pour lui incorporer 5 blancs fouettés. Faites blanchir les nouilles dans du lait; quand elles sont cuites, égouttez-les sur un tamis, versez-les dans une terrine et incorporez-leur un morceau de beurre, 150 gr. d'écorce d'oranges et autant d'ananas et de marrons confits coupés en dés, 2 poignées de raisins de Smyrne et enfin 3 œufs entiers. Cela fait, mêlez les deux appareils ensemble et versez-les dans le moule; couvrez avec un rond de pâte, que vous soudez avec celle des bords, fermez le moule avec son couvercle, enveloppez-le dans un linge et plongez-le à l'eau bouillante pour lui donner une heure et demie d'ébullition; déballez ensuite le moule et renversez le pouding sur plat, masquez-le alors avec un sirop d'ananas au marasquin.

1740. — POUDING DE HANOVRE,

Mettez dans une terrine 300 gr. de beurre manié, travaillez-le à la cuiller, en lui incorporant 4 jaunes et un œuf entier, mais peu à peu; quand l'appareil est bien mousseux, incorporez-lui 2 cuillerées à bouche de farine, 4 de sucre à l'orange, 4 d'écorce de citron coupées en petits dés, un grain de sel, 2 poignées de raisins de Smyrne, ainsi que 300 gr. de mie de pain humectée avec du lait et égouttée sur un tamis. Cela fait, versez l'appareil dans un moule à dôme beurré et fariné; fermez le moule, enveloppez-le dans une serviette, plongez-le à l'eau bouillante et donnez 2 heures d'ébullition continue; sortez ensuite le moule de l'eau, déballez-le et démoulez le pouding sur plat; masquez-le avec une sauce d'abricots au marasquin.

1741. — POUDING DE SEMOULE, SAUCE ÉGLANTINE. (Dessin n° 166.)

Faites bouillir 6 décil. de lait dans une casserole; au premier bouillon, retirez-la sur le coin du fourneau et incorporez-lui peu à peu 200 gr. de semoule, que vous laissez tomber en pluie et agitant le liquide avec une cuiller à l'endroit où tombe la semoule. Aussitôt que l'appareil est bien lié, mêlez-lui 200 gr. de sucre, cuisez-le encore quelques minutes et versez-le dans une terrine pour lui incorporer un bon morceau de beurre, quelques fruits confits coupés en petits dés et le zeste d'un citron haché, 5 jaunes, 2 œufs entiers et 5 blancs fouettés; beurrez un moule cannelé et à cylindre, emplissez-le avec l'appareil, placez-le dans un sautoir avec de l'eau chaude jusqu'à moitié de hauteur et cuisez-le à four modéré pendant trois quarts d'heure; démoulez-le ensuite sur plat et masquez-le avec une sauce églantine.

1742. — POUDING DE RIZ A L'ORANGE.

Lavez et blanchissez à point 350 gr. de riz, égouttez-le ensuite et placez-le dans une casserole; mouillez-le avec 8 décil. de lait, ajoutez un grain de sel et faites-le partir en ébullition, en le tournant à la cuiller de temps en temps, afin que le riz ne s'attache pas au fond. Au bout de quelques minutes d'ébullition, couvrez la casserole et placez-la sur feu modéré, et finissez de cuire le riz sans y toucher jusqu'à ce qu'il soit à sec et bien tendre; alors retirez-le du feu, additionnez-lui un bon morceau beurre et 200 gr. de sucre en poudre. dont 50 gr. à l'orange; couvrez la casserole et laissez-la ainsi pendant 10 minutes hors du feu. Alors versez l'appareil dans une terrine, incorporez-lui 300 gr. de fruits et écorces confites en petits dés, une poignée de cerises mi-sucre entières, 6 jaunes, 2 œufs entiers et 3 blancs fouettés; versez-le alors dans un moule à timbale beurré et pané à la mie de pain, arrosez-le avec un peu de beurre et placez-le sur un plafond pour le pousser au four modéré. Au bout de trois quarts d'heure, retirez-le pour le démouler sur plat et servez à part une crème anglaise à l'orange. On peut aussi cuire le pouding au bain-marie dans un moule beurré, comme les précédents.

1743. — POUDING DE RIZ A LA BOURDALOUE.

Cuisez un pouding de riz d'après la méthode prescrite dans l'article qui précède; quand il est sorti du four, cernez-le en dessus pour le vider, en laissant autour et au fond une épaisseur de 2 centim. Alors emplissez le vide avec une crème frangipane chaude et parfumée aux amandes, à laquelle vous incorporez un gros salpicon de fruits confits et variés, ainsi que 2 jaunes d'œuf et un blanc fouetté; couvrez cet appareil avec une couche de riz et tenez-le à four modéré pendant 25 minutes. Au moment de servir, démoulez le pouding sur plat et masquez-le avec une sauce abricots à la vanille.

1744. — POUDING DE NOUILLES A L'ITALIENNE.

Plongez à l'eau bouillante 4 œufs de nouilles émincées, donnez-leur quelques minutes d'ébullition et égouttez-les sur un tamis; versez-les aussitôt dans uue casserole, additionnez-leur un bon morceau de beurre et 200 gr. de sucre; couvrez la casserole et laissez-les ainsi pendant quelques minutes. Alors incorporez à cet appareil 6 jaunes et un œuf entier, 6 macarons pulvérisés, un demi-zeste de citron haché et 300 gr. de cédrat confit et coupé en dés; finissez-le avec un morceau de beurre et 2 cuillerées à bouche de crème fouettée, et versez-le dans un moule à timbale beurré et glacé au sucre; couvrez-le de papier, placez-le sur un plafond et poussez-le à four modéré pour le cuire pendant trois quarts d'heure. Au moment, démoulez le pouding sur plat et masquez-le avec une crème anglaise aux amandes.

1745. — POUDING SOUFFLÉ AUX AMANDES.

Délayez dans une casserole 7 à 8 cuillerées à bouche de fécule de riz avec 4 à 6 décil. de lait d'amandes douces et amères, ajoutez un grain de sel et un morceau de beurre, et liez l'appareil sur feu en le tournant à la cuiller; quand il est de la consistance d'un appareil à soufflé, incorporez-lui 200 gr. de sucre fin et en partie vanillé. Cela fait, retirez l'appareil du feu et, quand il a perdu sa plus grande chaleur, incorporez-lui peu à peu 10 jaunes et un œuf entier, ainsi que 2 cuillerées à bouche de crème à la Chantilly et 4 blancs fouettés et bien fermes; alors beurrez et farinez un moule à timbale et dressez-le dans l'appareil, en alternant chaque couche avec des lames de biscuit coupées très-minces et masquées avec de la marmelade d'abricots. Quand le moule est plein, placez-le dans une casserole avec de l'eau chaude jusqu'à moitié de hauteur, et faites-le pocher au bain-marie pour le démouler ensuite sur plat et le masquer avec une crème anglaise aux amandes et à la vanille.

1746. — POUDING SOUFFLÉ DE FRANCFORT.

Mettez 250 gr. de beurre dans une terrine, travaillez-le à la cuiller, en lui incorporant 6 à 7 jaunes d'œuf. Quand l'appareil est bien mousseux, mêlez-lui 175 gr. d'amandes séchées, pilées et passées au tamis, 175 gr. de sucre en poudre, 125 gr. de mie de pain noir, pulvérisé et passé au tamis; ajoutez quelques cuillerées d'écorces confites coupées en petits dés, 2 cuillerées de sucre vanillé et une pincée de cannelle en poudre. Cela fait, incorporez à l'appareil 6 blancs d'œufs fouettés bien fermes et dressez-le dans un moule couches par couches, sur lesquelles vous semez quelques cerises mi-sucre; placez le moule dans un sautoir avec de l'eau chaude dedans et poussez-le à four doux pour cuire l'appareil; démoulez ensuite le pouding sur plat, dont vous saucez le fond avec une sauce aux cerises, et servez le reste à part.

1747. — POUDING SOUFFLÉ AU CITRON.

Mettez 10 jaunes d'œuf dans une casserole avec 150 gr. de sucre en poudre, 150 gr. de beurre, une cuillerée à bouche de fécule et le jus de 2 citrons; placez la casserole sur feu très-doux et cuisez l'appareil, en le tournant à la cuiller jusqu'à ce qu'il soit lié comme une crème à l'anglaise; alors passez-le à l'étamine dans une terrine et vannez-le

jusqu'à ce qu'il soit froid. Dans l'intervalle, fouettez 10 blancs d'œuf, incorporez-les peu à peu à l'appareil de la terrine et versez-le dans un moule à dôme beurré et fariné; placez-le aussitôt dans une casserole, appuyé sur un coupe-pâte, ayant de l'eau jusqu'au tiers de sa hauteur; faites-le partir en ébullition et poussez la casserole à four doux pour cuire le pouding pendant 35 minutes à four fermé. Au moment, démoulez-le sur plat, dont vous saucez le fond avec une crème anglaise au citron, et servez le restant à part. Ce pouding doit être servi aussitôt cuit à point.

1748. — POUDING SOUFFLÉ A LA SAXONNE.

Proportions : 500 gr. de farine, 500 gr. de beurre, 500 gr. de sucre, trois quarts de litre de lait, 22 jaunes, 20 blancs fouettés, un grain de sel, un bâton de vanille; ces proportions suffisent pour 4 moules.

Apprêts : Faites bouillir le lait avec une gousse de vanille coupée, couvrez la casserole et retirez-la du feu; au bout de 10 minutes, placez la farine dans une autre casserole, délayez-la avec le lait chaud, mais peu à peu, afin de ne pas faire de grumeaux. Alors mêlez la moitié du beurre et la moitié du sucre à l'appareil, ainsi que le sel; placez la casserole sur feu modéré et travaillez-le à la cuiller jusqu'à ce qu'il commence à prendre de la consistance; alors retirez la casserole du feu, afin de mieux lier l'appareil, et, quand il est bien lisse, remettez-le sur feu pour le travailler de nouveau et le dessécher jusqu'à ce qu'il se détache du fond de la casserole. A ce point, versez-le dans une autre casserole, et, aussitôt qu'il a perdu sa plus grande chaleur, travaillez-le à la cuiller, en lui incorporant peu à peu les jaunes d'œuf, ainsi que le restant du sucre et du beurre. Maintenant prenez les blancs en neige bien fermes et incorporez-les à l'appareil; versez-le alors dans un moule uni et à cylindre, placez le moule dans une casserole avec de l'eau jusqu'à moitié de hauteur et cuisez-le à four modéré pendant 40 minutes. Au moment de dresser, renversez le pouding sur plat et masquez-le avec une crème anglaise à la vanille.

1749. — POUDING SOUFFLÉ AU CHOCOLAT.

Préparez un petit appareil d'après la méthode prescrite dans l'article qui précède; avant d'incorporer les œufs mêlez-lui 3 cuillerées à bouche de chocolat sans sucre, broyé et délayé d'avance avec 2 jaunes d'œuf; incorporez ensuite le restant des œufs, le beurre et les blancs fouettés, et versez l'appareil dans un moule à cylindre; faites-le cuire au bain-marie, puis renversez le pouding sur plat et masquez-le avec une sauce au chocolat à la crème et vanillée.

1750. — POUDING SOUFFLÉ A LA ROYALE. (Dessin n° 164.)

Cuisez un petit appareil de biscuit roulé décrit au chapitre de la pâtisserie, masquez-le avec une couche de marmelade de framboises un peu ferme, roulez-le sur lui-même du diamètre de 4 centim., enveloppez-le aussitôt dans du papier pour le serrer et le maintenir bien rond; une heure après coupez-le transversalement en tranches minces avec lesquelles vous masquez entièrement un moule à dôme beurré, en les appliquant contre les parois et le fond. Cela fait, emplissez le vide du moule avec un appareil n° 1748 et placez-le dans une casserole avec de l'eau bouillante à moitié de hauteur; faites pocher le pouding au bain-marie pour le démouler ensuite sur plat, glacez-le au pinceau avec de la marmelade d'abricots et saucez le fond du plat avec une purée de framboises fraîches et étendue avec un sirop vanillé ou du sucre en poudre.

1751. — POUDING SOUFFLÉ A L'ESPAGNOLE.

Faites fondre 250 gr. de beurre, épurez-le et versez-le dans une casserole pour le chauffer; mêlez-lui alors 2 bonnes poignées de mie de pain blanche et fine et cuisez-la en la tournant à la cuiller jusqu'à ce qu'elle ait pris une couleur blonde; alors mouillez-la peu à peu avec 3 décil. de lait tiède et tournez l'appareil sur feu jusqu'à ce qu'il commence à devenir consistant; retirez aussitôt la casserole hors du feu et liez l'appareil en le travaillant fortement; à ce point, mêlez-lui 250 gr. de sucre en partie vanillé, cuisez-le encore quelques minutes et versez l'appareil dans une autre casserole pour lui incorporer 3 œufs entiers et 6 jaunes. Quand l'appareil est froid, mélangez-lui avec soin 5 blancs fouettés et bien fermes; versez-le alors dans un moule à cylindre uni et beurré, placez le moule dans une casserole avec de l'eau jusqu'à moitié de hauteur et faites pocher l'appareil à four modéré. Une heure après renversez le pouding sur plat et masquez-le avec une crème anglaise à la vanille.

1752. — CHARLOTTE DE POMMES A LA VANILLE.

Beurrez grassement un moule à charlotte dont vous masquez le fond avec des lames de pain de mie coupées minces en formant une rosace serrée et sans jours, mais en ayant soin de tremper à mesure le pain dans du beurre fondu afin de l'imbiber. Coupez alors des lames minces de pain juste de la hauteur du moule et de la largeur de 3 à 4 centim.; imbibez-les à mesure dans du beurre fondu disposé dans un sautoir et appliquez-les une à une tout autour et contre les parois du moule en les superposant de moitié; cela fait, clochez le moule et tenez-le dans un lieu frais.

Coupez une vingtaine de pommes reinettes en quartiers, auxquels vous retirez le cœur et la peau; émincez-les ensuite pour les ranger dans un sautoir largement beurré, avec un bâton de vanille coupé en deux, et les cuire à bon feu en les sautant souvent; quand elles sont à moitié attendries, saupoudrez-les avec du sucre fin, et finissez de les cuire en les tenant un peu fermes et en les brisant le moins possible; en dernier lieu, liez-les avec 4 cuillerées de marmelade d'abricots et versez-les dans une terrine.

Une heure avant de servir, emplissez le vide du moule à charlotte avec les pommes, couvrez-le avec 2 tranches de pain formant le diamètre du moule, étalez une couche de beurre dessus, placez le moule sur un plafond et poussez-le à four modéré, mais bien atteint, pour chauffer les pommes et glacer le pain de belle couleur. En sortant le moule du four, tenez-le 10 minutes hors du feu, puis renversez-le sur plat en le laissant sur la charlotte et placez le plat à l'étuve pour l'y laisser 10 minutes. Au dernier moment, épongez bien le beurre, retirez le moule, glacez la charlotte au pinceau avec de la marmelade, d'abricots et dressez à la base une couronne de quartiers de pommes bien parés; glacez-les légèrement et versez à part une sauce abricots à la vanille.

1753. — CHARLOTTE A LA VARSOVIENNE.

Foncez un moule à charlotte avec du pain beurré d'après la méthode décrite dans l'article précédent, masquez ensuite ce pain autour et au fond avec une couche de marmelade de pommes très-serrée. Trois quarts d'heure avant de servir, emplissez le vide du moule avec une macédoine de gros fruits variés demi-confits ou cuits au sirop, suivant leur nature, tels que reines-claude, abricots, pêches, ananas, pommes et poires en boules, cerises et verjus. Tous ces fruits doivent être bien épongés, tenus au chaud dans un sirop mêlé avec un peu de Madère; puis dressez par couches dans le moule en les alternant avec un peu de marmelade d'abricots; couvrez-les avec deux lames de pain formant le diamètre du moule, étalez dessus une couche de beurre, placez le moule sur un plafond, poussez-le à four vif et laissez cuire la charlotte jusqu'à ce que le pain soit de belle couleur; en la sortant du four, laissez-la reposer quelques minutes, puis renversez-la sur plat, épongez bien le beurre, retirez le moule et saucez le fond du plat avec une marmelade d'abricots au Madère dont vous servez le reste à part.

1754. — CHARLOTTE DE POIRES A LA NAPOLITAINE. (Dessin n° 165.)

Coupez en quartiers une douzaine de poires à cuire bon chrétien, rousselet ou catillard; retirez les parties dures et la peau, placez-les dans une casserole avec un morceau de cannelle et zeste de citron, et mouillez-les avec du sirop et un verre de vin blanc; faites-les cuire à couvert et sur feu modéré, afin qu'elles rougissent. Quand elles sont cuites, égouttez-les, placez-les dans un sautoir avec quelques cuillerées de marmelade d'abricots étendue avec un peu de Madère, ainsi que 300 gr. de raisins de Smyrne et écorces confites coupées en petits dés, et faites-les chauffer; foncez un moule à dôme avec de la pâte à flan, masquez le fond et le tour avec une couche mince de marmelade de pommes réduite, et emplissez le vide du moule avec les poires; couvrez-les avec un rond de pâte et poussez au four modéré mais bien atteint. Trois quarts d'heure après sortez la charlotte du four et laissez-la reposer 10 minutes; démoulez-la alors sur plat, saucez-la avec de la marmelade d'abricots et saupoudrez-la avec des pistaches hachées; dressez autour une couronne de quartiers de poires en compote blancs et roses, en les alternant.

1755. — CHARLOTTE A LA POLONAISE.

Cuisez un biscuit à la vanille dans un moule à timbale ou à dôme. Quand il est refroidi, coupez-le transversalement en tranches d'un centimètre d'épaisseur; masquez chacune de ces tranches avec une crème frangipane, à la vanille et reformez le biscuit sur plat dans son état primitif; masquez-le également avec une couche d'appareil à meringue que vous unissez bien lisse et décorez au cornet, en disposant le décor de manière à pouvoir l'orner après la cuisson avec des confitures. Quand il est décoré, saupoudrez la meringue avec du sucre fin et poussez le plat à four doux afin de colorer la meringue d'une belle teinte blonde; en sortant la charlotte du four, essuyez bien le plat, entourez la charlotte avec des reines-claude en compote, décorez la meringue avec de la gelée de pommes et groseilles, et servez à part une crème anglaise à la vanille.

1756. — CHARLOTTE A LA REINE.

Préparez un appareil à pouding décrit à l'article n° 1748, et faites-le pocher dans un moule à cylindre uni. Aussitôt qu'il est poché et refroidi, renversez-le sur un plafond et découpez-le en tranches transversales d'un centimètre d'épaisseur que vous enlevez avec un couvercle mince pour les dresser sur le centre d'un plat, l'une sur l'autre, en les masquant à mesure avec une couche de marmelade d'abricots. Quand l'appareil est remis dans sa forme première, emplissez le puits avec un salpicon d'ananas confit lié avec un peu de marmelade d'abricots, et masquez entièrement la charlotte avec une couche d'appareil à meringue que vous lissez bien pour la décorer ensuite au cornet; glacez la

meringue au sucre fin et poussez-la à four doux pour lui faire prendre une belle couleur blonde. En sortant la charlotte du four, décorez-la avec de la marmelade de reines-claude et de la gelée de groseilles. Servez à part une purée de fraises crues à la vanille.

1757. — TIMBALE A LA CONDE.

Beurrez un moule à timbale, saupoudrez-le avec des amandes hachées et foncez-le avec une pâte à flan, masquez la pâte au fond et autour avec du papier beurré, et emplissez le vide du moule avec de la farine ordinaire, pour cuire la timbale. Quand la pâte est de belle couleur, enlevez la farine et le papier sans démouler la timbale.

Cuisez 300 gr. de riz à la crème parfumée à la vanille; quand il est cuit, liez-le avec quelques jaunes, finissez-le avec un morceau de beurre et masquez-en la croûte de la timbale à l'intérieur avec une couche de 2 centim. d'épaisseur; cela fait, emplissez le vide avec des moitiés d'abricots que vous aurez cuits au beurre, et liez-les au moment même avec un peu de marmelade d'abricots; couvrez les fruits avec une couche de riz, et celui-ci avec un rond de papier; tenez la timbale à la bouche du four pendant un quart d'heure, et renversez-la ensuite sur plat; glacez-la avec de la marmelade d'abricots, ornez-la en dessus avec un petit décor d'angélique, entourez-la à la base avec une couronne de moitiés d'abricots, et servez à part une saucière de sauce abricots à la vanille.

1758. — TIMBALE A LA MACÉDOINE.

Décorez un moule à dôme avec de la pâte à nouilles sucrée et foncez-le avec de la pâte fine; masquez intérieurement la pâte avec du papier beurré, emplissez-la avec de la farine et cuisez-la ainsi. Préparez dans un sautoir une belle macédoine de fruits en compote et des fruits confits de nuances et d'espèces variées, tels que : pêches, abricots, reines-claude, coings, pommes, poires, marrons, cerises, amandes vertes, pistaches, etc. Chauffez-la tout doucement avec un peu de sirop vanillé. Au moment de dresser, masquez le fond et les parois de la timbale avec une couche mince de marmelade de pommes, égouttez les fruits et dressez-les par couches dans le vide de la timbale en les masquant à mesure avec un peu de marmelade d'abricots; couvrez les fruits en dessus avec une couche de marmelade de pommes, tenez la timbale à la bouche du four pendant 10 minutes et renversez-la ensuite sur plat, masquez-la au pinceau avec de la marmelade d'abricots, entourez-la à la base avec une couronne de tranches d'ananas, et servez à part le sirop des fruits.

1759. — TIMBALE DE MARRONS AU MARASQUIN.

Retirez la première écorce à un cent de marrons, plongez-les ensuite à l'eau bouillante pour leur retirer la peau, mettez-les dans une casserole avec 2 verres de lait et un demi-bâton de vanille pour les cuire tout doucement; quand ils sont cuits, ils doivent être à sec et avoir réduit leur mouillement; alors passez-les au tamis. Maintenant, pour 750 gr. de purée de marrons, pesez 300 gr. de sucre que vous cuisez au petit cassé avec un demi-bâton de vanille; lorsqu'il est arrivé à ce degré, mêlez-le avec la purée de marrons d'avance placée dans une casserole; quand le sucre est incorporé, travaillez l'appareil sur feu jusqu'à ce qu'il soit bien desséché, lisse et compacte; alors prenez-le par petites parties avec une cuiller et masquez-en le fond et les parois d'un moule à timbale beurré et d'avance foncé avec du papier, pressez l'appareil, unissez-le aussi bien que possible en lui donnant 2 centim. d'épaisseur. Emplissez aussitôt la timbale avec un appareil de riz à la crème, fini avec quelques jaunes d'œuf auxquels vous aurez mêlé des cerises mi-sucre; renversez la timbale sur plat et masquez-la avec une glace fondante au marasquin; entourez-la en dessus et à la base avec une couronne de cerises mi-sucre et servez à part un sirop d'abricots au marasquin.

1760. — TIMBALE A LA DUCHESSE.

Détrempez 600 gr. de pâte à flan un peu ferme, divisez-la en parties de la grosseur d'un œuf que vous moulez pour les rouler ensuite, tour à tour, en cordons de l'épaisseur d'un macaroni; cela fait, passez ces cordons dans du beurre clarifié ayant perdu toute sa chaleur et tenu dans un plat, puis roulez-les en spirale et montez-les contre les parois en commençant par le fond et en soudant les bouts avec attention; aussitôt le moule foncé, masquez intérieurement la pâte avec une couche de marmelade et remplissez le vide du moule avec des quartiers de pommes au beurre et glacés à la marmelade d'abricots; masquez-les en dessus avec une abaisse en pâte; placez le moule sur un plafond et poussez-le à four vif pour le cuire pendant une demi-heure; renversez ensuite la timbale sur plat et masquez-la avec de la marmelade d'abricots.

1761. — TIMBALE A L'ESPAGNOLE.

Abaissez 600 gr. de pâte fine de l'épaisseur de 2 millim., détaillez-la au coupe-pâte en ronds de 3 centim. de diamètre; aussitôt coupés, pressez ces ronds avec la pointe d'une lardoire, trempez-les dans du beurre clarifié liquide, mais froid, et montez-les au fond et autour d'un moule à dôme en couronnes superposées. Maintenant, cuisez à fond et

à grande eau; mêlez avec le jus de deux citrons 250 gr. de riz, égouttez-le et placez-le dans une terrine avec une poignée de sucre ou avec du sirop vanillé pour le laisser macérer. Placez dans une autre terrine 7 à 8 cuillerées à bouche de purée de marrons sucrée, à laquelle vous incorporez 6 jaunes d'œuf et 5 blancs fouettés; quand l'appareil est terminé, additionnez-lui une quinzaine d'amandes vertes et 2 tranches d'ananas confits et émincés en julienne, puis 2 poignées de raisins de Smyrne, et en dernier lieu le riz bien égoutté ainsi que 2 cuillerées à bouche de marasquin; emplissez le moule avec cet appareil, couvrez-le en dessus avec un rond de papier beurré, placez le moule sur un plafond que vous poussez à four modéré pour cuire la timbale pendant trois quarts d'heure; démoulez-la ensuite sur plat, masquez-la avec un sirop vanillé, et entourez-la à la base avec une couronne de marrons demi-confits.

1762. — TIMBALE DE RIZ A LA NAPOLITAINE.

Préparez une quinzaine d'abaisses évidées ainsi que 2 abaisses pleines en pâte frolle, et procédant comme il est dit à l'égard des gâteaux napolitains; aussitôt ces abaisses cuites, parez régulièrement les contours, placez-les sous presse légère, puis masquez les deux abaisses pleines avec de la marmelade d'abricots, et, sur celles-ci, dressez celles qui sont évidées les unes sur les autres et en les alternant avec une couche de marmelade d'abricots; quand la timbale est montée, masquez aussi les contours et le dessus avec de la marmelade et tenez-la à l'étuve douce pendant une demi-heure; alors dressez-la sur plat, masquez-la légèrement avec une sauce abricots, saupoudrez-la avec des pistaches hachées et emplissez le puits avec un appareil de riz cuit au lait d'amandes parfumé à la vanille et fini avec quelques cuillerées de crème fouettée.

1763. — TIMBALE DE FRUITS A LA PARISIENNE.

Cuisez une brioche dans un moule à dôme de forme élevée, cernez-la pour la vider en lui laissant 2 centim. d'épaisseur et tenez-la au chaud sans la sortir du moule. Mettez dans un sautoir un demi-verre de Madère avec 250 gr. de raisins par moitié de Smyrne et de Corinthe ramollis à l'eau tiède, ainsi qu'un vase de confitures de cerises dont vous aurez en partie égoutté le sirop; donnez un bouillon à ces fruits et tenez-les au chaud pendant 10 minutes. Au moment de servir, masquez intérieurement la brioche avec une couche de marmelade d'abricots serrée, et emplissez-la avec les fruits que vous rangez par couches en les alternant avec quelques quartiers de pommes cuits au beurre; fermez l'ouverture de la brioche avec le rond supérieur tenu en réserve et renversez-la sur plat; masquez-la avec une sauce abricots au Madère, saupoudrez-la avec des pistaches hachées, et servez le restant de la sauce à part.

1764. — CRÈME AU BAIN-MARIE AU CAFÉ.

Torréfiez dans un poêlon 250 gr. de café; quand il est à point, versez-le dans une casserole contenant 5 décil. de lait bouilli et chaud; couvrez hermétiquement la casserole, infusez l'appareil pendant 25 minutes et passez-le au tamis de soie et allongez-le avec 2 décil. de crème crue. Mettez 15 jaunes et 2 œufs entiers dans une terrine avec 250 gr. de sucre, battez l'appareil avec le fouet et étendez-le peu à peu avec l'infusion au café; passez alors l'appareil deux ou trois fois au tamis et versez-le dans un moule à timbale beurré, placez le moule dans une casserole appuyée sur un trépied et ayant de l'eau chaude jusqu'à moitié de sa hauteur, faites partir l'eau en ébullition, puis couvrez la casserole et tenez-la à la bouche du four pour maintenir le liquide au même degré de chaleur, mais sans ébullition, pendant une heure; au bout de ce temps retirez la casserole du feu, et tenez-la ainsi pendant un quart d'heure; alors l'appareil doit être parfaitement raffermi; dégagez-le bien du moule et renversez-le sur plat, pour le masquer avec une crème anglaise au café. D'après cette méthode, on peut confectionner des crèmes à la vanille, au chocolat, à l'orange et à la fleur d'oranger.

1765. — CRÈME AU CARAMEL.

Cuisez 150 gr. d'amandes comme pour nougat; quand elles sont froides, pilez-les et versez-les dans 5 décil. de lait chaud et sucré, additionnez un morceau de vanille, couvrez la casserole et tenez-la ainsi pendant un quart d'heure. Mettez 15 jaunes d'œuf dans une terrine et délayez-les avec l'infusion, passée au tamis fin; passez de nouveau l'appareil au tamis. Maintenant, mettez 2 poignées de sucre en poudre dans un poêlon et cuisez-le au caramel blond sur feu modéré et sans le quitter. Quand il est de belle couleur, versez-le dans un moule à timbale, tournez-le sur tous les sens et laissez-le refroidir; alors versez l'appareil dedans et faites-le pocher au bain-marie pendant une heure sans ébullition; renversez ensuite la crème sur plat et arrosez-la avec du sirop vanillé chaud et légèrement coloré avec du caramel. Ces crèmes se servent aussi froides.

1766. — CROUTES AU MADÈRE.

Égouttez un pot de confitures de cerises de 500 gr., passez-les à l'eau et mettez-les dans un poêlon avec une forte poignée de raisins de Smyrne aussi lavés à l'eau tiède, le même volume d'amandes vertes confites, autant d'ananas

frais ou confit et enfin 4 cuillerées à bouche de pistaches mondées, le tout coupé en dés. Mouillez ces fruits à couvert avec moitié Madère et moitié sirop vanillé et liez légèrement avec un peu de fécule; couvrez le poêlon, chauffez les fruits et placez-les au bain-marie.

Maintenant coupez quelques tranches de mie de pain d'un centimètre d'épaisseur, divisez-les en ronds avec un coupe-pâte de 4 centim. de diamètre (il en faut 30 au moins), saupoudrez-les des deux côtés avec du sucre fin, et faites-les glacer au four sur le gril; cela fait, montez-les sur le fond du plat en cinq colonnes et six ronds par colonne, mais en ayant soin de les tremper l'un après l'autre dans une sauce abricots au Madère, à mesure que vous les montez en laissant un vide au milieu du plat; aussitôt les ronds montés, versez le salpicon dans le puits formé par les colonnes, et arrosez-le avec une sauce abricots au Madère.

1767. — CROUTES AUX FRUITS A LA PORTUGAISE.

Coupez les tranches de mie de pain d'un centimètre à peu près d'épaisseur; sur ces tranches, coupez des croûtes de forme ovale, et cernez-les à une petite distance des bords, faites-les frire ensuite dans un sautoir avec du beurre pour leur faire prendre une légère couleur blonde; quand elles sont prises, égouttez-les sur un linge pour les ouvrir et les vider, emplissez ensuite le vide avec un fin salpicon d'ananas lié avec un peu de marmelade d'abricots, et couvrez-le également avec une couche de marmelade; alors dressez-les sur plat en couronne, et emplissez le puits avec des quartiers d'orange parés à vif; saucez-les avec de la gelée de pommes vanillée, et masquez très-légèrement les croûtes avec une sauce abricots au Madère dont vous servez à part une saucière.

1768. — CROUTES A LA VICTORIA.

Collez au centre d'un plat rond une petite pyramide en pain frit ayant 7 à 8 centim. de haut; cela fait, bordez le plat avec une bordure en pâte découpée et frite d'une égale couleur en la collant au repère d'après la méthode appliquée aux bordures de plat, et tenez le plat au chaud.

Coupez 18 croûtes en brioche d'un demi-centimètre d'épaisseur coupées de forme ovale et toutes de la même épaisseur, saupoudrez-les légèrement avec du sucre fin, faites-les glacer au four bien chaud, et masquez-les avec un peu de marmelade d'abricots; dressez 6 de ces croûtes à plat entre la bordure et la pyramide, et sur celles-ci dressez le restant des croûtes en couronne, en les alternant avec 12 tranches d'ananas coupées de même forme, mais plus minces, et que vous aurez fait macérer quelques heures dans un bon sirop vanillé. Cela fait, dressez symétriquement contre la pyramide une macédoine de fruits composée de pêches et abricots en quartiers, de cerises sans noyaux, de ronds d'ananas enlevés à l'emporte-pièce, et des amandes vertes et confites coupées en moitiés. Saucez ces fruits avec un bon sirop réduit au Madère, et piquez contre la pyramide 5 hâtelets garnis de beaux fruits piqués en éventail avec un plus gros que les autres placé debout sur le faîte de la pyramide. Ces hâtelets peuvent être composés avec des reines-claude vertes, des fraises et des détails de pommes ou poires blancs ou rouges. Envoyez à part une sauce Madère avec des raisins de Smyrne dedans.

1769. — CROUTES AUX CERISES. (Dessin n° 163.)

Taillez en pain, ou sur une brioche rassie cuite dans un moule à timbale, une coupe évasée dans le genre que représente le dessin. Si elle est en pain, faites-la frire de belle couleur pour la coller au centre d'un plat; si elle est en brioche, saupoudrez-la au sucre en poudre, et poussez-la à four chaud pour la glacer.

Coupez 18 croûtes en savarin de l'épaisseur d'un centimètre; donnez-leur la forme ovale, saupoudrez-les avec du sucre fin, et faites-les glacer au four.

Au moment de servir, emplissez la coupe avec de belles cerises cuites et bien égouttées, et entourez-la à sa base avec un salpicon de fruits variés chauffé avec un peu de Madère et lié avec un peu de marmelade d'abricots; sur ce salpicon dressez-les croûtes en couronne, et masquez-les avec une gelée de framboises mi-prise. Servez à part une sauce abricots légère et mêlée avec un petit salpicon de pistaches.

1770. — CROUTES A L'ITALIENNE.

Coupez des tranches de mie de pain ayant l'épaisseur de 7 à 8 millim., distribuez-les en croûtes de forme ovale, rangez-les dans un plat les unes à côté des autres, et imbibez-les avec de la crème double bien fraîche; aussitôt qu'elles sont imbibées, égouttez-les sur un linge, puis passez-les dans des macarons pulvérisés, trempez-les dans des œufs battus, et panez-les à la mie de pain; égalisez-les avec la lame d'un couteau, et faites-les frire dans un sautoir avec du beurre clarifié; quand elles sont de belle couleur des deux côtés, égouttez-les sur un linge, masquez-les ensuite avec une légère couche de marmelade, dressez-les en couronne sur plat, emplissez le puits avec des boules de pommes et poires enlevées à la cuiller, cuites en compote et mêlées avec quelques cuillerées de raisins de Smyrne et écorces confites coupées en dés; saucez-les avec un sirop réduit au marasquin, et servez le restant à part.

1771. — CROUTES A L'ESPAGNOLE.

Coupez une vingtaine de croûtes en brioche de l'épaisseur de 8 millim. en leur donnant la forme ovale, saupoudrez-les de sucre fin, et faites-les glacer au four; masquez-les ensuite avec une couche de marmelade d'abricots, et dressez-les en couronne sur plat; emplissez alors le puits de la couronne avec une garniture de marrons demi-confits, ainsi que quelques cuillerées de raisins de Smyrne; saucez-les, ainsi que les croûtes, avec un sirop au curaçao, saupoudrez-les avec des pistaches émincées, et servez à part un punch aussi au curaçao très-sucré.

1772. — CROUTES PRINTANIÈRES AUX FRUITS.

Mettez dans une terrine quelques douzaines de cerises crues, sans queue ni noyau, autant de belles fraises et de framboises, autant de quartiers d'oranges parés à vif, ainsi que quelques cuillerées de groseilles rouges et blanches égrainées. Vous aurez d'avance coupé une quinzaine de tranches de mie de pain de l'épaisseur de 7 à 8 millim. en leur donnant une forme ovale, cernez-les et faites-les frire au beurre, puis videz-les et emplissez le vide avec des abricots sautés au beurre que vous dressez en dôme en lissant le dessus, glacez-les ensuite avec une glace chaude au kirsch. Cela fait, dressez les croûtes en couronne sur plat, et emplissez le puits avec les fruits que vous mêlez au moment même avec de la gelée de framboise fraîche et à moitié refroidie. Saucez les croûtes avec un punch au kirsch très-sucré.

1773. — POMMES AU RIZ A L'ORANGE.

Blanchissez 300 gr. de beau riz, égouttez-le pour le mettre dans une casserole et le couvrir avec du lait au double de sa hauteur, faites partir en ébullition, et quelques secondes après retirez la casserole sur feu modéré, et tenez-la à couvert jusqu'à ce que le riz soit à sec; alors additionnez-lui quelques cuillerées de crème, et terminez ainsi sa cuisson; quand il est bien cuit, additionnez-lui 200 gr. de sucre en poudre, couvrez la casserole, et tenez-la hors du feu jusqu'à ce que le riz ait absorbé toute l'humidité du sucre; alors incorporez-lui 150 gr. de beurre, 3 jaunes d'œuf et un demi-zeste d'orange haché; versez alors l'appareil bien chaud dans un moule à bordure uni et beurré, en le tassant sur un linge, et placez-le à l'étuve.

Vous aurez d'avance coupé en quartiers et cuit à moitié avec un demi-bâton de vanille 8 à 10 belles pommes reinettes; ajoutez un demi-zeste d'orange et laissez refroidir les pommes dans ce sirop, puis égouttez-les et rangez-les dans un sautoir; passez et réduisez moitié du sirop avec quelques cuillerées de marmelade d'abricots et versez-le sur les pommes; alors poussez le sautoir au four pour les glacer, et dressez-les en buisson dans le centre de la bordure de riz renversée sur plat; saucez la bordure avec de la marmelade d'abricots, entremêlez les pommes avec quelques losanges d'angélique, glacez-les avec le sirop restant de la compote réduit à la nappe.

1774. — POMMES AU RIZ MERINGUÉES. (Dessin n° 169.)

Blanchissez et cuisez 300 gr. de riz au lait et à la vanille, finissez-le d'après la méthode prescrite dans l'article précédent; alors dressez-le en forme de bordure sur le fond d'un plat, laissez-le bien refroidir, et dressez dans le puits de la bordure des quartiers de pommes reinettes glacés, comme il est dit ci-dessus, en les dressant en pyramide. Cela fait, masquez la surface avec une couche d'appareil à meringue, lissez-bien cette couche que vous masquez ensuite avec des gros points en forme de petites meringues rondes que vous poussez au cornet les unes à côté des autres dans le genre du dessin; alors saupoudrez la meringue avec du sucre fin, poussez le plat à four doux afin de sécher la meringue en la colorant d'une belle couleur blonde; en sortant l'entremets du four, dressez debout contre la bordure de riz de beaux quartiers de pommes glacés à l'abricot, et garnissez les cavités du décor avec de la gelée, des losanges d'angélique ou des cerises confites. Servez une saucière d'abricots à part.

1775. — POMMES AU GRATIN.

Coupez transversalement et en deux parties une quinzaine de pommes calville, dont vous retirez le cœur à l'aide d'un tube à colonne; tournez ensuite chaque moitié en arrondissant les angles, et cuisez-les dans un sirop léger et vanillé, mais en les tenant un peu fermes; rangez-les à mesure dans un grand sautoir beurré les unes à côté des autres; arrosez-les ensuite avec de la marmelade d'abricots, poussez le sautoir au four, et quand les pommes sont bien glacées dressez-les en dôme sur un plat d'argent, en dressant symétriquement les plus belles moitiés en dessus; masquez-les avec des amandes hachées, mêlées avec les trois quarts de leur volume de sucre en poudre, et poussez le plat à four chaud pour glacer le pralin; alors sortez-les pour les servir.

1776. — POMMES AU BEURRE.

Coupez en quartiers une quinzaine de grosses pommes reinettes, auxquelles vous retirez la peau et le cœur;

arrondissez les angles, citronnez-les et marquez-les dans un sautoir les unes à côté des autres; arrosez-les largement avec du beurre fondu, saupoudrez-les avec du sucre vanillé et cuisez-les tout doucement en les retournant; quand les pommes sont à peu près cuites, additionnez-leur un verre de gelée de pommes broyée que vous étalez dessus. Alors placez le sautoir à la bouche du four. Maintenant coupez en demi-cœur une douzaine de croûtons de mie de pain ayant un centim. d'épaisseur, et faites-les frire avec du beurre dans un sautoir. Quand ils sont de couleur blonde, sans être secs, égouttez-les, marquez-les avec de la marmelade d'abricots un peu ferme et rangez-les sur plat en rosace, sur laquelle vous dressez les pommes en dôme; arrosez-les avec leur fonds étendu avec un peu de sirop vanillé.

1777. — POMMES A LA RICHELIEU.

Videz largement avec un tube à colonne une quinzaine de moyennes reinettes; tournez-les et blanchissez-les à l'eau bouillante, égouttez-les pour les plonger dans un sirop à 25 degrés dans lequel vous les finissez de cuire et les laissez refroidir; égouttez-les ensuite sur un tamis, rangez-les sur un plafond et emplissez le vide avec une pâte d'amande étendue avec un peu de frangipane à la vanille. Alors masquez-les au pinceau avec de la marmelade d'abricots chaude et poussez-les au four modéré; à mesure que les pommes chauffent, glacez-les de nouveau jusqu'à ce qu'elles soient bien nappées; alors enlevez-les avec la lame d'un large couteau et dressez-les en pyramide sur une croûte à flan disposée sur plat et dont le fond est masqué avec une couche de crème frangipane; saupoudrez les pommes avec de l'angélique et des amandes coupées en tout petits dés; placez sur chaque pomme une belle cerise confite et servez à part une crème anglaise.

1778. — POMMES A LA DAUPHINE.

Coupez par moitié 3 à 4 grosses pommes et divisez-les en tranches épaisses que vous parez, et passez au coupe-pâte pour les obtenir égales; rangez-les à plat dans un sautoir grassement beurré; saupoudrez-les avec du sucre vanillé et cuisez-les vivement des deux côtés en les conservant entières et un peu fermes; dressez-les aussitôt en couronne serrée sur une bordure de riz à la vanille, et finie avec un salpicon d'angélique; glacez les pommes au pinceau avec de la gelée de pommes mi-prise, dressez dans le puits une compote de belles cerises montées en pyramide, et servez à part le sirop de la compote.

1779. — PÊCHES AU RIZ, AU MARASQUIN.

Cuisez 300 gr. de riz à la crème, et quand il est fini emplissez une douzaine de moules à dariole beurrés et foncés avec un anneau en pâte d'abricots; placez-les sur un plafond et tenez-les au chaud.

Coupez en deux parties 8 à 10 pêches, auxquelles vous retirez les noyaux pour les plonger ensuite à l'eau bouillante quelques secondes, afin de pouvoir retirer la peau; coupez chaque moitié en deux parties, placez-les dans un poêlon et couvrez-les avec du sirop à 25 degrés bouillant et vanillé; couvrez le poêlon et tenez-le hors du feu; au moment de servir, démoulez les petits pains de riz et rangez-les à mesure sur le tour du fond d'un plat; égouttez bien les pêches, dressez-les dans le puits formé par les pains de riz et masquez-les avec le sirop réduit à 30 degrés que vous parfumez au moment avec quelques cuillerées de marasquin.

1780. — ABRICOTS A LA CONDÉ. (Dessin n° 168.)

Séparez une trentaine d'abricots en deux parties, tournez-les et rangez-les à mesure dans un sautoir beurré; arrosez-les avec un peu de marmelade d'abricots claire; additionnez-leur un demi-bâton de vanille, ainsi que les amandes mondées des abricots; faites-les partir en ébullition et cuisez-les à four modéré. Dressez-les ensuite en dôme sur une couche de riz à la crème dressé d'avance sur plat; saupoudrez-les alors avec des amandes hachées et mêlées avec du sucre en poudre, et glacez-les à la salamandre ou à la bouche du four. Au dernier moment entourez-les avec une couronne de croquettes de riz en forme de poires, glacées au sucre vanillé ou au fondant.

1781. — ABRICOTS A LA COLBERT.

Fendez en deux une quinzaine de beaux abricots pas trop mûrs, tournez les moitiés en retirant la peau et plongez-les à l'eau bouillante, quelques minutes seulement pour les attendrir légèrement; égouttez-les aussitôt, rangez-les dans une terrine et couvrez-les avec du sirop vanillé à 25 degrés, dans lequel vous les laissez refroidir; égouttez-les ensuite sur un linge et emplissez le vide de chaque moitié d'abricot avec du riz à la crème, fini avec quelques jaunes d'œuf et parfumé à la vanille, et formez des croquettes, en leur donnant la forme d'un abricot entier; masquez ensuite le riz avec une couche de marmelade d'abricots et roulez-les dans des macarons pulvérisés; trempez-les ensuite dans des œufs battus et panez-les à la mie de pain pour les faire frire de belle couleur; en les sortant de la friture égouttez-

les sur un linge, roulez-les légèrement dans du sucre vanillé et dressez-les en buisson dans un plat bordé avec des détails de pain enlevés à l'emporte-pièce, frits et collés au repère. Le fond de ce plat doit être garni avec une mince couche de riz; dressez sur chaque croquette un demi-abricot chauffé au sirop, et au moment de servir masquez largement l'entremets avec une sauce abricots parfumée à la vanille et finie au lait d'amandes.

1782. — ANANAS AU RIZ A LA CRÉOLE. (Dessin nº 162.)

Parez à vif un bon ananas, coupez-le en deux sur sa longueur et divisez chaque partie en tranches régulières que vous rangez dans un sautoir pour les mouiller à couvert avec du sirop bouillant à 25 degrés; couvrez le sautoir et tenez-le au chaud.

Vous aurez d'avance cuit 400 gr. de riz à la crème et à la vanille, fini avec quelques jaunes d'œuf et tenu consistant; laissez-le à peu près refroidir et dressez-en une partie en dôme sur le centre d'un plat; montez le restant sur un petit plafond en forme d'ananas et piquez-lui sur le sommet quelques feuilles d'angélique en imitation de la couronne et des petits grains de raisin de Smyrne sur les contours, pour imiter les aspérités; cela fait, placez-le sur le riz disposé sur le centre du plat; soutenez-le avec du riz, masquez-le avec de la marmelade d'abricots et tenez-le à la bouche du four pendant un quart d'heure en l'arrosant souvent avec la marmelade chaude; dressez ensuite les tranches d'ananas en couronne tout autour; entre l'ananas et le riz disposez des feuilles d'angélique coupées en pointe et servez à part une sauce abricots.

1783. — MARRONS AU RIZ A L'ESPAGNOLE.

Beurrez un moule à dôme et décorez-le intérieurement avec des gros détails d'angélique confite, mais ramollie à l'eau tiède; blanchissez et cuisez 400 gr. de riz à la crème avec un bâton de vanille dedans. Quand il est cuit à point et sec changez-le de casserole pour lui mêler un morceau de beurre et le laisser à peu près refroidir; alors incorporez-lui 7 à 8 jaunes d'œuf et dressez-le contre les parois et le fond du moule décoré, en lui donnant l'épaisseur de 2 centim.; lissez-le bien à l'intérieur et emplissez le vide avec une garniture de marrons, moitié confits et égouttés de leur sirop que vous entremêlez avec une poignée de raisins de Smyrne ramollis et quelques cuillerées de marmelade d'abricots; couvrez ces fruits avec une couche de riz et celle-ci avec un rond de papier. Tenez le moule au bain-marie pendant 20 minutes, puis renversez le pain sur plat, dont vous masquez le fond avec le sirop des marrons.

1784. — SOUFFLÉ A LA VANILLE.

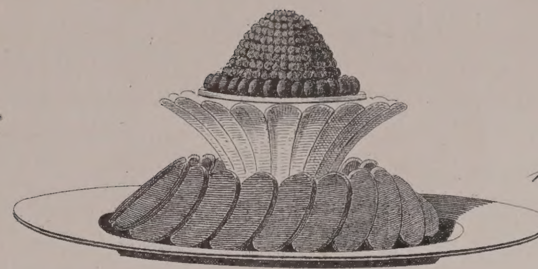
Pour un dîner de 12 couverts, il convient de servir cet entremets dans deux casseroles en argent.

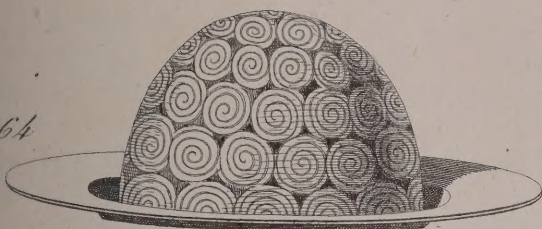
Mettez dans une casserole 200 gr. de farine, une cuillerée à bouche de fécule de riz ou de pommes de terre et 4 jaunes d'œuf; délayez le tout avec 2 verres de lait; ajoutez un grain de sel, 100 gr. de beurre, un bâton de vanille et 150 gr. de sucre; placez la casserole sur feu modéré, tournez l'appareil avec une cuiller en bois pour le lier sans grumeaux; après quelques secondes d'ébullition il doit avoir la consistance d'une béchamel serrée; alors passez l'appareil à l'étamine dans une autre casserole pour lui incorporer un à un 12 à 14 jaunes d'œuf, ainsi qu'un morceau de beurre; travaillez vivement l'appareil pendant 10 minutes et incorporez-lui aussi avec soin 8 à 10 blancs d'œuf fouettés et bien fermes; le mélange étant opéré versez l'appareil dans deux casseroles en argent beurrées, pour les emplir à trois quarts; placez celles-ci sur un plafond et poussez-les à four doux mais bien atteint; 24 minutes doivent suffire à leur cuisson. Quelques minutes avant de les servir, c'est-à-dire alors que l'appareil dépasse la hauteur des casseroles, saupoudrez-le largement en dessus avec du sucre fin à la vanille et poussez de nouveau à four jusqu'à ce que le dessus des soufflés soit bien glacé. Alors placez les deux casseroles sur un plafond couvert avec une couche de cendres chaudes; couvrez-les avec des cloches chaudes et faites-les porter ainsi jusqu'à la salle à manger. Là on doit placer chaque casserole sur un plat et les passer en même temps aux convives, qui en quelques minutes doivent être tous servis. On peut parfumer cet appareil au zeste d'orange ou de citron.

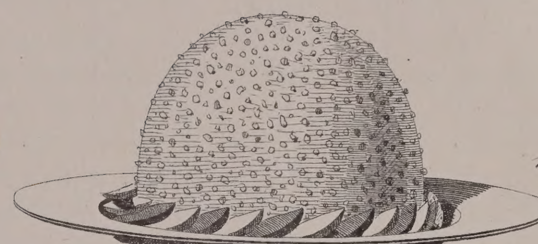
SOMMAIRE DE LA PLANCHE TRENTE-HUITIÈME.

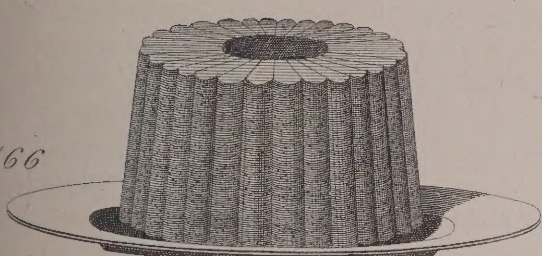
Nº 162. — Ananas au riz à la Créole, page 346.
Nº 164. — Pouding soufflé à la Royale, page 339.
Nº 166. — Pouding semoule, sauce églantine, p. 337.
Nº 168. — Abricots à la Condé, page 345.
Nº 170. — Plum-pudding au punch, page 334.
Nº 163. — Croûtes aux cerises, page 343.
Nº 165. — Charlotte de poires, napolitaine, page 340.
Nº 167. — Savarin à l'ananas, page 351.
Nº 169. — Pommes au riz meringuées, page 344.
Nº 171. — Pannequets meringués, page 352.

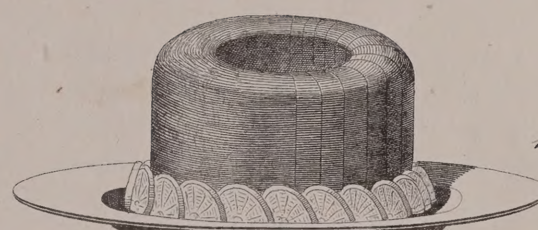
162

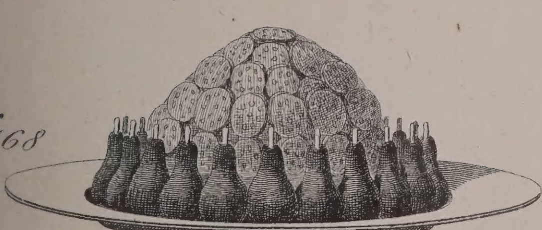

163


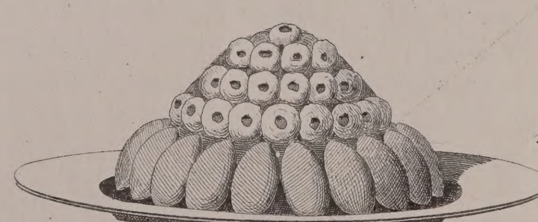
164


165


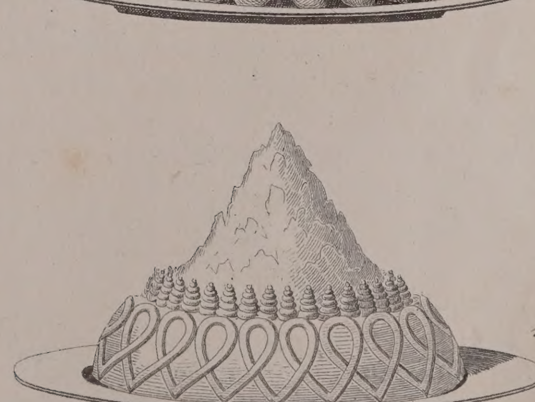
166


167


168


169


170


171


1785. — SOUFFLÉ DE RIZ AU MARASQUIN.

Cuisez à grande eau 2 ou 3 poignées de riz; quand il est bien cuit, égouttez-le, mettez-le dans une terrine, saupoudrez-le avec un peu de sucre et arrosez-le avec quelques cuillerées de marasquin.

Préparez un appareil à soufflé d'après la méthode prescrite dans l'article précédent. Quand les blancs sont incorporés, additionnez-leur 2 cuillerées à bouche de marasquin et dressez l'appareil par couches dans des casseroles à soufflé différentes, en alternant chaque couche avec une petite partie de riz cuit et bien égoutté sur un linge. Quand les casseroles sont pleines aux trois quarts placez-les sur un plafond et poussez au four doux mais bien atteint; cuisez les soufflés pendant 25 minutes, glacez-les au sucre quelques minutes avant de les dresser et servez-les dans les conditions prescrites à l'article précédent.

1786. — SOUFFLÉ A LA PALFFY.

Préparez un appareil à soufflé à la vanille, tel qu'il est décrit au n° 1784.

Vous aurez cuit d'avance une plaque de biscuit en feuille, que vous fendez par le milieu afin d'en diminuer l'épaisseur; masquez le biscuit d'un côté avec de la marmelade d'abricots, et divisez-le en ronds un peu plus petits que l'ouverture de la casserole à soufflé : il en faut 6 à 8 pour 2 soufflés; cela fait, dressez dans chaque casserole une couche d'appareil de 2 centim. d'épaisseur, et sur cette couche, placez un rond de biscuit, masquez celui-ci avec une autre couche d'appareil et continuez ainsi jusqu'à ce que les casseroles soient pleines aux trois quarts; alors, placez-les sur une plaque et poussez-les à four doux, mais bien atteint, afin que l'appareil cuise sans prendre couleur; quand il est cuit, saupoudrez le dessus des soufflés et faites-les glacer; retirez-les aussitôt et servez-les avec les soins prescrits à l'article n° 1784.

1787. — SOUFFLÉ AUX AMANDES.

Triez 250 gr. d'amandes douces, parmi lesquelles vous en mêlez quelques-unes d'amères; frottez-les bien dans un linge et hachez-les sans les monder, jusqu'à ce qu'elles soient pulvérisées.

Travaillez à la cuiller 300 gr. de sucre fin, et dont une partie est vanillée, avec 10 jaunes d'œuf, en procédant comme pour biscuit. Quand l'appareil est bien mousseux, incorporez-lui peu à peu les amandes hachées, en même temps que 8 blancs fouettés bien fermes; mélangez bien l'appareil et versez-le dans 2 casseroles à soufflé beurrées; placez les casseroles sur une plaque et poussez-les à four modéré pour le cuire sans prendre couleur; au dernier moment, saupoudrez-le avec du sucre fin pour les glacer; servez-le avec les soins prescrits au n° 1784

1788. — SOUFFLE AU CHOCOLAT EN CAISSE.

Préparez un appareil à soufflé à la vanille, d'après la méthode prescrite au n° 1784. Quand il est lié et à peu près refroidi, incorporez-lui 150 gr. de cacao fondu à la bouche du four et broyé à la cuiller. Cela fait, incorporez les jaunes à l'appareil et puis les blancs fouettés bien fermes; versez l'appareil dans 2 grandes caisses en papier, plissées et légèrement beurrées au pinceau avec du beurre clarifié; ces caisses doivent être pleines à trois quarts de hauteur; rangez-les sur une plaque et cuisez les soufflés à four très-modéré; au dernier moment, saupoudrez l'appareil avec du sucre fin à la vanille et faites-le glacer à feu plus vif. En sortant les caisses du four, glissez-les chacune dans une caisse bien blanche, disposée sur plat chauffé; couvrez les soufflés avec une cloche chaude et servez-les promptement. Les appareils précédents peuvent aussi être cuits en caisse.

1789. — SOUFFLÉ DE POMMES A LA RUSSE.

Tenez au chaud dans une casserole le volume d'un demi-litre de marmelade de pommes à la vanille réduite, mais peu sucrée; 25 minutes avant de servir, amenez-la à l'ébullition, puis retirez l'appareil du feu et incorporez-lui vivement 10 blancs d'œuf fouettés bien fermes; versez aussitôt l'appareil dans 2 casseroles à soufflé, emplissez les casseroles en montant l'appareil en dôme, saupoudrez-les légèrement avec du sucre fin et tenez-les au four modéré pendant 20 minutes; retirez-les ensuite du four pour les dresser sur plat, les clocher et servir. D'après cette méthode, on peut préparer des appareils à soufflé avec une grande partie des fruits propres à être mis en marmelade. Ces appareils ont cela de particulier qu'une fois cuits ils ne retombent plus et restent tels qu'on les a mis dans les casseroles.

1790. — SOUFFLE D'ABRICOTS, A FROID.

Placez dans une bassine étamée 4 décil. de purée d'abricots sans sucre, cuits ou crus; mêlez-lui le double de son volume de sucre, dont une partie parfumée à l'orange; placez la bassine sur glace et tournez l'appareil à la cuiller, jusqu'à ce qu'il soit bien lié; alors additionnez-lui un blanc d'œuf non fouetté, que vous mêlez vivement à l'appareil,

aussitôt incorporé, additionnez-en un autre et ainsi de suite jusqu'à concurrence de 10 blancs; pour que l'appareil soit lisse et léger, il faut le travailler au moins trois quarts d'heure.

1791. — SOUFFLÉ DE FRAMBOISES.

Mettez dans une bassine mince 500 gr. de purée de framboises, broyez-la bien avec une cuiller, placez-la sur glace et mêlez-lui peu à peu une forte poignée de sucre en poudre, dont une partie sera parfumée à l'orange; travaillez l'appareil pendant 12 à 15 minutes, puis incorporez-lui 8 blancs d'œuf fouettés et bien fermes; additionnez à l'appareil quelques gouttes de couleur rouge d'office, afin de lui donner la couleur naturelle des framboises, puis versez-le dans 2 casseroles à soufflé et donnez-lui 20 minutes de cuisson à four modéré ; en sortant les soufflés du four, saupoudrez-les avec du sucre en poudre et servez-les aussitôt.

1792. — PETITS SOUFFLÉS A L'ORANGE.

Préparez un appareil à soufflé dans les conditions prescrites au n° 1784, mais en supprimant la vanille, que vous remplacez par une addition de 2 cuillerées de sucre d'orange; il faut seulement observer que ce sucre ne doit entrer dans l'appareil qu'alors que celui-ci est cuit et refroidi; quand les jaunes et les blancs d'œuf sont incorporés, emplissez 24 petites caisses en papier plissées, rangez ces caisses sur une plaque recouverte de papier et poussez-les au four doux. Au bout de 10 à 12 minutes, saupoudrez-les avec du sucre fin, dressez-les aussitôt sur 2 plats couverts d'une serviette et servez-les de suite.

1793. — OMELETTE DU ROI.

Préparez un petit appareil à pouding, d'après la méthode prescrite au n° 1746, et parfumé à la vanille.

Chauffez 3 poêles à frire de grosseur différente, dont la plus petite sera une poêle à pannequets, frottez-les avec du lard cru, essuyez-les bien et beurrez-les au pinceau avec du beurre clarifié, puis étalez sur le fond de la poêle une couche d'appareil ayant au plus un centim. d'épaisseur, cuisez-le à feu modéré en le retournant, puis renversez-le sur plaque. Il faut une quinzaine de ces abaisses pour faire un entremets. Quand elles sont cuites, imbibez-les avec un peu de marasquin, masquez-les d'un côté avec une couche de marmelade et dressez-les à mesure sur plat, les unes sur les autres et les plus larges en dessous, de manière à former un dôme. Cela fait, masquez aussi le dôme avec une couche de marmelade; avec deux grandes abaisses réservées, couvrez entièrement le dôme afin de lui donner une forme régulière, saupoudrez l'entremets avec du sucre fin à la vanille et tenez le plat pendant un quart d'heure à la bouche du four très-modéré; au moment de servir, faites glacer à four chaud et servez à part une saucière de crème anglaise à la vanille.

1794. — OMELETTE AUX CONFITURES.

Battez une quinzaine d'œufs dans une casserole, avec un grain de sel et 4 cuillerées à bouche de sucre, dont une partie parfumée au citron, et ajoutez-leur 50 gr. de beurre distribué en petites parties. D'autre part, faites fondre 200 gr. de beurre dans une poêle à omelette bien propre, placez la poêle sur feu vif; aussitôt que le beurre est chaud, versez les œufs battus dedans et cuisez l'omelette, en la liant avec soin à l'aide d'une cuiller, agitez la poêle en même temps sur elle-même afin de rassembler toutes les parties et roulez l'omelette à moitié, pour verser sur son centre un pot de gelée de groseille, légèrement broyée, enfermez-la aussi bien que possible en finissant de rouler l'omelette en portemanteau, fermez bien les bouts et renversez-la sur plat; alors égalisez-la, saupoudrez-la avec du sucre en poudre, et avec un hâtelet en fer rougi, glacez la surface poudrée en formant un dessin quelconque. On peut alterner ces omelettes avec de la gelée de coings, de pommes ou de framboises, ainsi que des marmelades ou confitures de cerises, prunes, etc.

1795. — OMELETTES A LA CÉLESTINE.

Préparez d'abord une crème frangipane à la vanille, d'après les prescriptions données au chapitre de la pâtisserie; quand la frangipane est refroidie, incorporez-lui 4 à 5 jaunes d'œuf crus et passez-la au tamis.

Maintenant, préparez un petit appareil à pannequets comme il est décrit aux détrempes; clarifiez 250 gr. de beurre, avec lequel vous beurrez largement au pinceau le fond de deux petites poêles, chauffez-les légèrement et versez dans chacune d'elles 3 à 4 cuillerées d'appareil préparé, que vous étalez sur toute la largeur du fond des poêles, de manière à obtenir des omelettes tant soit peu plus épaisses que les pannequets ordinaires; quand elles sont cuites des deux côtés, renversez-les sur une plaque dans toute leur largeur, parez les parties minces du tour, puis placez transversalement sur le centre de chacune d'elles une petite partie de frangipane; roulez alors l'omelette de manière à envelopper parfaitement l'appareil, en lui donnant la forme d'une omelette ordinaire; à mesure que les omelettes sont roulées, rangez-les sur un plafond beurré, les unes à côté des autres; quand elles sont toutes cuites et roulées, couvrez les avec un papier beurré et poussez le plafond à la bouche du four, afin de pocher l'appareil intérieur des omelettes sans sécher

celles-ci ; cela fait, saupoudrez largement les omelettes avec du sucre vanillé et glacez-les à l'aide d'un hâtelet en fer rougi au feu, en formant une petite palmette sur chaque omelette ; alors, dressez-les sur plat en pyramide et servez à part une saucière de crème anglaise à la vanille. On peut garnir l'intérieur de ces omelettes avec de la marmelade.

1796. — OMELETTE SOUFFLEE A LA VANILLE.

Pour un dîner de 12 couverts, cet entremets doit être servi double.

Faites fondre 250 gr. de bon beurre et tirez-le à clair ; mettez dans une terrine vernie 14 jaunes d'œuf avec 300 gr. de sucre fin, dont une partie sera vanillée ; travaillez l'appareil à la cuiller, comme pour biscuit, jusqu'à ce qu'il soit mousseux et léger, alors additionnez-lui un grain de sel, et en dernier lieu, 7 à 8 macarons pulvérisés, puis incorporez-lui les 14 blancs d'œuf fouettés et bien fermes ; maintenant, versez le beurre clarifié dans deux poêles à omelette bien propres, chauffez-le, et versez la moitié de l'appareil dans chaque poêle, sautez-le tout doucement pour le chauffer dans sòn ensemble et lui faire absorber le beurre en l'arrondissant, puis versez-le dans deux plats différents que vous aurez tenus bien chauds et que vous beurrez au moment ; poussez aussitôt les plats au four modéré mais bien atteint ; 10 à 12 minutes suffisent à cuire les omelettes ; quand elles sont bien atteintes et de belle couleur, sortez les plats du four avec attention, saupoudrez-les largement avec du sucre fin à la vanille, et servez-les avec les mêmes soins que les soufflés. On peut les dresser en dôme sur deux plats beurrés ou dans des casseroles d'argent pour les cuire comme les soufflés sans les passer à la poêle.

1797. — OMELETTE SOUFFLÉE A LA FLEUR D'ORANGER.

Pilez 300 gr. de sucre avec 4 cuillerées de fleurs d'oranger pralinées, passez-le au tamis dans une terrine et mêlez lui peu à peu 15 jaunes d'œuf en travaillant l'appareil à la cuiller, travaillez-le jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux et léger, alors additionnez-lui un grain de sel et 7 à 8 macarons pulvérisés, puis incorporez-lui les blancs fouettés et bien fermes ; faites chauffer dans deux poêles bien propres 250 gr. de beurre fondu, épuré et divisé par moitié dans chaque poêle; quand il est bien chaud, versez la moitié de l'appareil dans chaque poêle que vous sautez tout doucement, versez-le ensuite dans les deux plats tenus au chaud et beurrés au moment, placez-les sur un plafond, poussez-les à four modéré, et quand les omelettes sont cuites et de belle couleur, sortez-les pour les saupoudrer largement avec du sucre et les servir avec les mêmes soins que les soufflés.

1798. — ŒUFS A LA NEIGE.

Cassez 12 œufs en mettant les blancs dans une bassine et les jaunes dans une casserole, étendez ceux-ci peu à peu avec un verre de lait et quelques cuillerées de crème fraîche, additionnez un grain de sel et 200 gr. de sucre en poudre et passez l'appareil au tamis, remettez-le dans la casserole avec un bâton de vanille et cuisez sur feu modéré comme une crème anglaise ; alors passez-la au tamis dans une terrine et tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit à peu près refroidie. Maintenant fouettez en neige les blancs des 10 jaunes d'œuf, et quand ils sont bien fermes, sucrez-les légèrement avec quelques cuillerées de sucre vanillé ; cela fait, prenez cet appareil avec une cuiller à ragoût et laissez-le tomber simplement dans de l'eau ou du lait sucré en ébullition pour le pocher pendant quelques secondes en le retournant avec une écumoire. Aussitôt qu'il se maintient, enlevez-le à l'écumoire et faites-le égoutter sur un tamis, alors parez régulièrement chaque partie et dressez-les en couronne et presque debout sur plat ; arrosez-les avec une partie de la crème à la vanille, saucez légèrement le centre du plat et servez le restant dans une saucière.

1799. — BORDURE DE RIZ AUX REINES-CLAUDE.

Cuisez 250 gr. de riz à la crème, d'après les prescriptions données plus haut, finissez-le avec quelques macarons pulvérisés, un bon morceau de beurre et quelques cuillerées de chantilly; laissez-le raffermir quelques minutes hors du feu et à couvert, et versez-le dans un moule à bordure beurré ; tenez le moule à l'étuve pendant 10 minutes, démoulez-le ensuite sur plat et emplissez le puits avec une compote de belles reines-Claude, glacez-les au pinceau avec un peu de sirop des fruits réduits à la nappe, et servez à part le restant mêlé avec 2 cuillerées de liqueur au noyau.

On peut aussi servir ces bordures garnies avec toute autre compote de fruits.

1800. — BORDURE DE SEMOULE AUX ABRICOTS.

Préparez un petit appareil à pouding d'après la méthode prescrite plus haut; quand il est fini, emplissez-en un moule à bordure uni et beurré, placez ce moule dans un sautoir avec de l'eau jusqu'à moitié de sa hauteur, et faites pocher l'appareil au four; quand il est raffermi, démoulez la bordure sur plat ; dressez dans le puits une belle compote de moitiés d'abricots que vous entremêlez avec quelques amandes d'abricots et quelques pistaches, arrosez-les avec un peu de leur sirop réduit à la nappe, et masquez légèrement la bordure avec une sauce abricots à la vanille dont vous

servez le restant à part. On peut confectionner ainsi des bordures pour entremets garnis de fruits, avec tous les appareils chauds à poudings.

1801. — BORDURE MADELEINE AU RIZ.

Préparez un petit appareil à madeleine d'après les prescriptions décrites au chapitre de la pâtisserie; versez-le dans un moule à bordure ouvragé, beurré et glacé au sucre, placez le moule sur un petit plafond, et cuisez l'appareil à four modéré; aussitôt cuit, démoulez la bordure sur plat et emplissez le puits avec un appareil de riz à la vanille, cuit d'après les prescriptions données plus haut et fini avec quelques cuillerées de chantilly; masquez légèrement la bordure avec un peu de sauce abricots au marasquin, et servez à part le restant dans une saucière.

1802. — BABA CHAUD AU MADÈRE.

Beurrez un moule à cylindre cannelé, emplissez-le aux deux tiers de sa hauteur avec de la pâte à baba déjà levée et rompue, décrite au chapitre de la pâtisserie; laissez revenir l'appareil à température douce jusqu'à ce qu'il soit plein, alors placez le moule sur un plafond et poussez-le à four gai en lui donnant 35 à 40 minutes de cuisson. Dans l'intervalle, lavez à l'eau tiède 300 gr. de raisins de Smyrne, et mettez-les dans un poêlon avec la moitié de leur volume d'écorces confites de citrons, oranges et cédrats, ainsi que quelques cuillerées d'amandes vertes confites et autant d'ananas cru coupé en petits dés; mouillez ces fruits avec 3 décil. de sirop à 30 degrés, et 2 décil. de vin de Madère, donnez un seul bouillon et tenez le bouillon au bain-marie. Quand le baba est cuit, sortez-le du four, parez-le droit en dessus, puis démoulez-le sur une grille de pâtisserie pour l'imbiber avec un sirop bouillant mêlé avec quelques cuillerées de Madère et un petit verre de rhum infusé aux zestes d'orange et citron. Laissez bien égoutter le baba, puis masquez-le avec une glace cuite à l'orange, dressez-le aussitôt sur plat, emplissez le puits avec une partie des fruits préparés, saucez légèrement le fond du plat avec le sirop et servez le restant à part dans une saucière.

On peut cuire l'appareil dans des petits moules à dariole qu'on imbibe et qu'on glace, pour les dresser ensuite en pyramide; servez la garniture de fruits à part.

1803. — BABA CHAUD AU CHOCOLAT.

Cuisez un petit appareil à baba dans un moule cannelé comme il est dit dans l'article précédent; quand il est cuit, parez-le droit, démoulez-le sur une grille et imbibez-le avec un sirop à 25 degrés, bouillant et parfumé à la vanille; quand il est bien égoutté masquez-le avec une glace fondante au chocolat, puis dressez-le sur plat, dont vous saucez le fond avec une sauce chocolat à la crème, et servez le restant dans une saucière.

1804. — MAZARIN AU KIRSCH.

Tamisez dans une terrine tiède 400 gr. de farine bien sèche, délayez 30 à 40 gr. de beurre avec 2 décil. de lait tiède et passez le liquide au tamis; faites un trou au centre de la farine dans lequel vous versez ce liquide pour former avec le tiers de la farine un levain de même consistance que celui pour la brioche; entourez ce levain avec la farine, couvrez la terrine avec un linge, placez-la à température douce pour faire lever le levain; quand il est augmenté de deux fois son volume, rompez-le avec la main et incorporez-lui peu à peu 7 œufs entiers et 3 jaunes, quelques cuillerées à bouche de crème double et un grain de sel, puis incorporez peu à peu la farine pour en former une pâte ayant la consistance de la brioche; quand elle est lisse et bien liée, additionnez-lui 200 gr. de beurre distribué en petites parties ainsi que 150 gr. de sucre; travaillez la pâte encore quelques minutes, puis couvrez la terrine et tenez-la à température douce jusqu'à ce que la pâte soit levée au double de sa hauteur; à ce point rompez-la et la prenant par petites parties avec la main, emplissez à trois quarts de hauteur un moule à timbale un peu haut de forme et bien beurré; placez ce moule sur un plafond, couvrez-le avec du papier et placez-le à température douce pour faire lever la pâte jusqu'à ce qu'elle soit arrivée à peu près à hauteur des bords du moule; alors entourez celui-ci avec une bande de papier beurré en la soutenant avec un tour de ficelle et poussez le plafond à four chaud, pour cuire le gâteau de belle couleur.

Maintenant coupez en petits filets de 2 centim. de long 6 à 800 gr. d'angélique lavée à l'eau tiède et cédrat confit par moitié; mettez ces filets dans un poêlon avec trois quarts de litre de sirop à 28 degrés infusé aux zestes d'orange et citron, chauffez bien l'appareil, puis retirez-le sur l'angle du fourneau et incorporez-lui peu à peu 400 gr. de beurre divisé en petites parties, mais en vannant toujours l'appareil afin de bien le lier avec le beurre; cela fait, incorporez-lui 2 décil. de kirsch. Cette opération doit être terminée juste au moment de dresser. Alors démoulez le gâteau et divisez-le aussitôt en tranches ayant 1 centim. d'épaisseur, puis reformez le gâteau dans le moule bien essuyé, en alternant chaque tranche avec une partie des fruits émincés et du sirop beurré. Ces tranches peuvent être divisées en deux ou trois parties; quand le gâteau est reformé, renversez-le sur plat, masquez-le encore avec un peu d'appareil et servez le

restant en saucière. Cet entremets doit être servi bien chaud. Les proportions données peuvent suffire à deux entremets.

1805. — SAVARIN A LA MONTMORENCY.

Emplissez aux trois quarts un moule à savarin, haut de forme et beurré avec de la pâte à savarin déjà levée et rompue, préparée d'après la méthode prescrite au chapitre de la pâtisserie, et placez-le sur un plafond à température douce pour faire revenir la pâte. Quand elle arrive à la hauteur des bords du moule, poussez-le à four chaud mais bien tombé. Quand le savarin est cuit et de belle couleur, démoulez-le sur une grille pour l'imbiber à plusieurs reprises avec un sirop bien chaud parfumé au kirsch et dressez-le sur plat; emplissez ensuite le puits avec une compote de belles cerises Montmorency bien rouges, réduisez le sirop à point, finissez-le avec quelques cuillerées de kirsch, masquez-en le gâteau ainsi que les fruits et servez le reste dans une saucière.

1806. — SAVARIN A L'ANGLAISE.

Cuisez un appareil à savarin dans un moule à dôme ou à timbale. Aussitôt le gâteau cuit, démoulez-le pour le couper en tranches transversales d'un centim. d'épaisseur, et reformez-le en le montant dans le moule, mais en masquant chaque tranche avec une couche de frangipane vanillée à laquelle vous aurez incorporé un morceau de beurre et un salpicon d'ananas coupé très-fin; renversez-le sur plat, masquez le fond du plat avec une crème anglaise dont vous servez le restant dans une saucière.

1807. — SAVARIN A L'ANANAS. (Dessin n° 167.)

Cuisez un savarin comme il est dit au n° 1803; en le sortant du four parez-le droit et démoulez-le sur une grille pour le siroper en le trempant promptement dans un sirop serré à l'ananas infusé avec vanille, zestes d'orange et citron et relâché au moment avec du kirsch, curaçao, marasquin et rhum, un petit verre de chaque; dressez-le de suite sur plat et entourez le gâteau à sa base avec une couronne des demi-tranches d'un ananas coupé en deux, chauffées au sirop vanillé. Découpez le gâteau jusqu'au trois quarts de sa hauteur et servez-le avec son sirop. On peut remplacer les tranches d'ananas par un salpicon de fruits que vous dressez dans le puits.

1808. — PETITS SAVARINS AUX PÊCHES.

Coupez 10 à 12 belles pêches pas trop mûres, chacune en deux parties, retirez les noyaux et plongez les pêches à l'eau bouillante, deux secondes seulement pour les égoutter et en retirer la peau; alors rangez-les dans un sautoir pour les arroser avec un bon sirop vanillé auquel vous additionnez quelques cuillerées de marmelade d'abricots. Poussez le sautoir au four chaud pendant 10 minutes pour réduire le sirop et glacer les pêches. Vous aurez cuit une quinzaine de petits savarins dans des moules à dariole; en les sortant du four parez-les droits et infusez-les avec un sirop à la vanille mêlé avec quelques cuillerées de marasquin et lait d'amandes, masquez-les vivement avec une glace chaude au marasquin; dressez-les autour du plat et emplissez le puits avec les pêches en les saupoudrant avec des pistaches et amandes coupées en filets fins.

1809. — PETITS SAVARINS, SAUCE AUX FRAISES.

Cuisez une vingtaine de petits savarins dans des moules à dariole; en les sortant du four trempez-les dans un sirop parfumé au zeste d'orange et citron, égouttez-les sur une grille, masquez-les avec une glace aux fraises et dressez-les en pyramide sur plat; servez à part une purée de fraise froide étendue à point avec un sirop vanillé.

1810. — GATEAU DE COMPIÈGNE AU SABAYON.

Beurrez un moule à cylindre, emplissez-le aux trois quarts avec une pâte à compiègne, déjà levée et rompue, préparée d'après la méthode prescrite au chapitre de la pâtisserie. Tenez le moule à température douce et faites lever la pâte jusqu'à la hauteur des bords. Alors placez le moule sur un plafond et poussez-le à four un peu chaud. Quand le compiègne est cuit et de belle couleur, démoulez-le et siropez-le avec un sirop au rhum, dressez-le aussitôt sur plat et emplissez le puits avec un sabayon au rhum; saucez également le fond du plat et servez le restant dans une saucière.

1811. — PETITS COMPIÈGNES AU CAFÉ.

Beurrez une vingtaine de moules à dariole, emplissez-les à moitié avec une pâte à compiègne déjà levée et rompue; rangez-les sur un plafond, tenez-les à température douce et faites lever la pâte jusqu'à ce que les moules soient pleins; alors poussez-les à four vif et cuisez-les de belle couleur; en les sortant du four, parez-les droits et imbibez-les avec un sirop à l'essence de café. Aussitôt qu'ils sont égouttés, masquez-les avec une glace chaude au café et dressez-les en pyramide sur plat, et servez de la crème anglaise au café dans une saucière.

1812. — GATEAU DU CONGRÈS A LA GROSEILLE.

Proportions : 250 gr. de beurre, 250 gr. de sucre, 250 gr. de fécule, 6 jaunes et un œuf entier, le zeste d'un citron haché fin, un grain de sel.

Procédé : Maniez le beurre dans un linge pour l'éponger et le ramollir, mettez-le dans une terrine, travaillez-le vivement à la cuiller en lui additionnant les jaunes un à un; quand l'appareil est bien mousseux, additionnez-lui le sucre, le sel, et en dernier lieu la fécule, peu à peu; alors beurrez avec du beurre clarifié et glacez à la fécule un moule dit à *trois-frères*, emplissez-le avec l'appareil, placez le moule sur un plafond et poussez-le au four comme pour les biscuits; 15 à 20 minutes suffisent à sa cuisson. Quand il est de belle couleur, démoulez-le sur plat, emplissez-le avec de la gelée de groseilles et servez-le aussitôt.

1813. — GATEAU DU CONGRÈS AU RIZ.

Préparez et cuisez un gâteau d'après la méthode décrite à l'article précédent; aussitôt cuit démoulez-le sur plat, glacez-le légèrement au pinceau avec un peu de marmelade d'abricots et emplissez-le avec un appareil de riz à l'orange fini à la chantilly; mêlez avec un salpicon d'ananas et 2 cuillerées de pistaches coupées en petits dés, et servez à part une sauce abricots à l'orange.

1814. — PANNEQUETS AUX CONFITURES.

Préparez un appareil à pannequets d'après l'une des méthodes prescrites au chapitre de la pâtisserie.

Clarifiez 150 gr. de beurre et tenez-le au chaud dans une petite casserole; chauffez deux poêles à pannequets, essuyez-les bien, beurrez-les avec un pinceau et versez dans chacune d'elles 2 petites cuillerées à bouche d'appareil que vous étalez en couche mince sur toute la surface de la poêle; placez la poêle sur feu très-doux, et dès que l'appareil commence à sécher, retournez vivement le pannequet à l'aide d'une fourchette, et quelques secondes après renversez-le sur un plafond dans toute sa largeur; cuisez ainsi tous les pannequets, parez-les ensuite et masquez-les avec une couche de marmelade d'abricots et ployez-les en carré long de manière à bien enfermer celle-ci; à mesure qu'ils sont ployés, rangez-les sur un plafond, saupoudrez-les avec du sucre fin et glacez-les au four ou à la salamandre, puis dressez-les en couronne sur plat, presque debout; emplissez le puits avec une compote de moitiés d'abricots et masquez légèrement les pannequets avec un peu de marmelade d'abricots étendue avec du sirop dont vous servez le reste à part.

1815. — PANNEQUETS AU CHOCOLAT.

Préparez un appareil à pannequets d'après l'une des méthodes décrites au chapitre de la pâtisserie, auquel vous mêlez quelques cuillerées de sucre vanillé. Avec cet appareil, cuisez 3 douz. de pannequets que vous étalez à mesure sur une feuille de papier pour les parer, les masquer avec une couche de frangipane à la vanille et les plier en carré long; dressez la moitié de ces pannequets en couronne sur un plat et l'autre moitié en buisson dans le puits de cette couronne; tenez-les quelques minutes à la bouche du four, puis masquez-les avec une sauce au chocolat.

1816. — PANNEQUETS A L'IMPÉRIALE.

Cuisez une vingtaine de pannequets un peu plus larges que d'ordinaire, parez-les et masquez-les avec une couche de marmelade de pommes à l'abricot et à laquelle vous aurez mêlé un salpicon d'ananas coupé très-fin; cela fait, pliez les pannequets en trois, de manière à former une bande de 7 à 8 centim. de large, masquez encore cette surface avec de la marmelade et pliez-les en travers en leur donnant la forme d'un carré long; dressez-les ensuite en couronne sur plat, presque debout, tenez le plat à la bouche du four pendant quelques minutes, puis emplissez le puits avec un salpicon d'ananas mêlé avec quelques cuillerées de raisins de Smyrne, quelques pistaches en dés, le tout chauffé dans du sirop vanillé; saucez les pannequets et les fruits avec de la sauce d'abricots au marasquin, et servez à part une saucière de la même sauce.

1817. — PANNEQUETS MERINGUÉS. (Dessin n° 171.)

Préparez un appareil à pannequets avec un peu moins de sucre qu'à l'ordinaire; cuisez les pannequets d'après la règle, étalez-les sur une plaque et masquez-les à mesure avec une couche de crème frangipane à la vanille; ployez-les en quatre, parez les bouts et coupez-les en deux en formant des carrés longs; dressez-en une couronne dans un plat en argent et masquez-la avec un appareil à meringue vanillé que vous lissez au couteau, et décorez avec de la meringue que vous poussez au cornet dans le genre représenté par le dessin; saupoudrez l'entremets avec du sucre et poussez-le à four très-doux afin de colorer la meringue d'une belle couleur blonde; en le sortant du four, essuyez bien le plat, emplissez le puits de la bordure avec une crème fouettée, sucrée et vanillée que vous dressez en pyramide, et servez à part une saucière de crème anglaise à la vanille. On peut garnir les pannequets avec un appareil de riz à la crème

bien cuit. On peut aussi les monter à plat l'un sur l'autre après les avoir masqués de crème ou de marmelade, et les meringuer en dôme.

1818. — PANNEQUETS GLACÉS A LA PURÉE DE MARRONS.

Avec un appareil à pannequet préparé d'après la méthode ordinaire, cuisez une trentaine de pannequets; étalez-les à mesure sur une plaque pour les parer, les masquer avec une légère couche de purée de marrons au marasquin et les plier en carrés longs; rangez-les à mesure sur une plaque, les uns à côté des autres; saupoudrez-les avec du sucre fin et glacez-les à la salamandre; dressez-les ensuite en buisson sur plat, et servez à part un sabayon au marasquin.

1819. — DAMFNOUILLES (DAMPFNUDELN) A L'ALLEMANDE.

Proportions : 500 gr. de farine, 100 gr. de beurre fondu, 3 cuillerées à bouche de sucre vanillé, 3 œufs entiers, 2 jaunes, trois quarts de verre de lait, 3 cuillerées de crème, un grain de sel, 40 à 50 gr. de levûre; farine et terrine tièdes.

Procédé : Délayez la levûre avec le lait tiède, passez le liquide au tamis, et avec la moitié de la farine faites un levain léger dans une terrine, tenez-le à température douce, et, quand il est levé au double de son volume, incorporez-lui le restant de la farine, les œufs, le sucre, le beurre fondu, ainsi que quelques cuillerées de crème; tenez la pâte un peu ferme, couvrez la terrine, placez-la dans un lieu chaud et faites-la revenir au double de son volume; renversez-la ensuite sur la table farinée, rompez-la, moulez-la et abaissez-la pour la diviser en bandes épaisses de 2 centim. que vous coupez transversalement de manière à obtenir des carrés pour les rouler ensuite de forme ronde gros comme des noix; rangez-les à mesure dans un sautoir beurré, à petite distance les unes des autres; faites-les lever à température douce, et, quand ils sont à point, mouillez-les juste à couvert avec du lait tiède, sucré et vanillé; placez le sautoir sur feu, faites partir le liquide en ébullition, puis couvrez le sautoir et poussez-le à four chaud; il faut observer de ne pas découvrir le sautoir avant que les damfnouilles soient à sec; il faut pour cela au moins 12 minutes; alors elles doivent être moelleuses; détachez-les du sautoir avec une palette et dressez-les en buisson sur plat; masquez-les légèrement avec une anglaise à la vanille et servez le restant dans une saucière.

On peut aussi cuire les damfnouilles sèches et gratinées en dessus; pour obtenir ce résultat, on fait partir le lait en ébullition, avec les damfnouilles dedans; on pousse le sautoir au four à couvert, mais on le découvre au bout de 7 à 8 minutes, et on tient les damfnouilles au four jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur; en dernier lieu, on les saupoudre avec du sucre vanillé, puis on les détache pour les dresser en buisson en servant une anglaise à la vanille à part.

En Allemagne, on cuit quelquefois les damfnouilles en faisant dissoudre dans le lait avec lequel on les mouille, un morceau de beurre d'écrevisses; cette addition leur donne une belle couleur. L'opération est d'ailleurs la même.

1820. — PROFITEROLES AU CHOCOLAT.

Couchez à la poche, sur une plaque, 2 douz. de petits choux ronds, gros comme des demi-noix, dorez-les et cuisez-les en les tenant un peu secs; quand ils sont cuits, fourrez-les à l'aide d'un cornet avec une crème frangipane à la vanille, puis dressez-les en buisson sur un plat au fond duquel vous aurez étalé une couche de crème pâtissière. Cela fait, poussez le plat à la bouche du four, et, quand les profiteroles sont bien chaudes, masquez-les avec une crème pâtissière au chocolat à la vanille de belle couleur, mais claire, de manière à les napper complétement; servez à part une saucière de la même crème peu liée. On fait aussi des profiteroles au café en les garnissant avec une crème au café et en les masquant avec une anglaise aussi au café.

1821. — MISPAÏS A L'ANGLAISE. (MINCE-PIES.)

Proportions : 500 gr. de raisins de Corinthe et autant de Smyrne, 5 à 6 pommes, 400 gr. de graisse de rognons de bœuf, 400 gr. de filet de porc et de bœuf rôtis, 300 gr. de langue écarlate, demi-bouteille de cognac et autant de madère, 200 gr. de cassonade, le zeste d'une orange et d'un citron, une noix muscade une cuillerée de poudre de gingembre.

Opération : Coupez en tout petits dés les viandes et les pommes, hachez très-fin la graisse et mettez-les ensemble dans une terrine avec le cognac et le madère, le citron et la cassonade jaune, les zestes hachés, le gingembre et la muscade en poudre, ainsi que les raisins; mêlez bien ces éléments et enfermez-les dans un bocal en grès profond et pouvant se fermer hermétiquement. Placez le vase dans un lieu frais et faites macérer ainsi l'appareil pendant 8 à 10 jours en le retournant de temps en temps.

Quand vous voulez préparer les mispaïs, foncez 2 douz. de gros moules ronds à tartelettes avec des rognures de feuilletage ou du feuilletage à 6 tours; emplissez-les ensuite avec de l'appareil juste à niveau des bords; couvrez alors

l'appareil avec une abaisse de pâte évidée au centre avec un coupe-pâte d'un centimètre de diamètre. Soudez cette abaisse avec les bords de la tartelette et dorez-la en dessus; rangez ensuite les tartelettes sur une plaque et poussez-les à four chaud pour les cuire; quelques secondes avant de les sortir, saupoudrez-les au sucre fin et faites-les glacer de belle couleur; alors, retirez-les pour les démouler sur plat et les tenir au chaud.

Vous aurez cuit en même temps 24 petites abaisses de 3 à 4 centim. de diamètre, mais taillées avec un coupe-pâte cannelé. Glacez-les également au sucre.

Préparez un sirop avec du cognac, du rhum et du sucre en pain trempé à l'eau froide; placez cet appareil dans un poêlon pour le chauffer; quand il est bien chaud, versez-le dans une petite soupière ou casserole en argent et envoyez-le avec les tartelettes et les petites abaisses. Au moment de servir les mispaïs, les maîtres d'hôtel doivent les distribuer sur les assiettes, chacune avec un couvercle à côté, puis verser dedans un peu de sirop enflammé. On les passe ainsi aux convives, qui peuvent éteindre le feu avec l'abaisse en pâte servant de couvercle au mispaïs. On sert habituellement les mispaïs simplement dressés en buisson sur une serviette ployée dans un plat, et on sert à part un punch très-sucré dans une saucière.

1822. — MISPAÏS A LA FRANÇAISE.

Mettez dans une terrine 600 gr. de raisins, par moitié de Corinthe et de Smyrne, mais bien triés, et lavez à l'eau tiède quelques malagas égrenés et hachés; additionnez-leur 400 gr. d'écorces confites de cédrat et de citron, et 4 pommes crues coupées en tout petits dés, 200 gr. de moelle de bœuf passée au tamis, un zeste de citron et un d'orange hachés, une pincée de poudre de gingembre et un peu de muscade en poudre, 4 cuillerées de sucre vanillé, et enfin un grand verre de cognac et un petit verre de rhum; faites macérer ces éléments pendant quelques heures, puis liez-les avec quelques cuillerées de marmelade d'abricots.

Avec l'appareil que nous venons de prescrire, on peut préparer les mispaïs de deux manières, d'abord d'après la méthode indiquée dans l'article précédent, et ensuite dans le genre des gâteaux de Pithiviers. Dans le premier cas, on peut dresser les mispaïs en buisson; dans le second, on découpe le gâteau en morceaux; mais, dans les deux cas, on sert à part un sirop au punch.

1823. — CROUSTADE AUX PÊCHES.

Foncez un moule à pâté chaud de forme basse avec de la pâte à flan que vous tenez un peu épaisse; masquez-la intérieurement avec du papier beurré, emplissez-la avec de la farine commune pour la cuire à blanc; quand la pâte est à point, videz-la et masquez-la au fond avec une épaisse couche de marmelade de pommes réduite, un peu serrée, et masquez les parois avec une légère couche de marmelade d'abricots; collez ensuite la croustade sur plat et emplissez-la avec 2 douz. de belles moitiés de pêches cuites en compote; arrosez-les avec un sirop vanillé réduit à la nappe, et servez à part une petite purée de pêches étendue au sirop vanillé et finie avec quelques cuillerées de lait d'amandes. On peut servir ainsi des croustades aux abricots et même garnies avec des fruits variés.

1824. — CROUSTADE A LA CRÈME.

Beurrez un moule à pâté chaud de forme basse, placez-le sur un plafond, foncez-le avec de la pâte à foncer un peu ferme, serrez bien les charnières, masquez intérieurement la pâte avec une couche de marmelade d'abricots, et emplissez le vide jusqu'à un centimètre des bords avec un appareil à crème au bain-marie; poussez la croustade à four très-doux et donnez-lui une heure de cuisson alors; retirez-la du four et laissez-la à peu près refroidir dans le moule; masquez-la ensuite en dessus avec une couche d'appareil à meringue, que vous montez en dôme et décorez au cornet; saupoudrez la meringue avec du sucre vanillé et faites-la colorer d'un beau blond. En sortant la croustade du four, ornez le décor en meringue avec de la marmelade d'abricots poussée au cornet, ainsi qu'avec quelques fruits confits de nuances variées.

1825. — PETITES CROUSTADES DE NOUILLES A L'ANANAS.

Préparez 8 œufs de pâte à nouille, émincez et blanchissez-les dans du lait pour les égoutter, les placer dans une casserole et les finir avec beurre et sucre, dont une partie sera parfumée à l'orange; alors, servez l'appareil dans un sautoir beurré, et, lui donnant l'épaisseur de 4 à 5 centim., unissez-le bien en dessus, couvrez-le avec du papier beurré et faites-le refroidir avec un poids léger dessus; quand l'appareil est bien froid, découpez-le avec un coupe-pâte de 3 à 4 centim. de diamètre que vous trempez chaque fois à l'eau chaude; coupez sur son épaisseur une quinzaine de petits pains; quand ils sont coupés, roulez-les dans de la poudre de macarons, puis trempez-les aux œufs battus et passez-les à la mie de pain blanche et fraîche; égalisez-les bien en les appuyant avec la lame d'un couteau et cernez-les avec un coupe-pâte un peu plus étroit que les croustades; plongez-les ensuite dans de la friture chaude pour leur faire prendre une belle couleur, les égoutter sur un linge et les ouvrir et les vider en leur laissant une égale épaisseur autour et au fond;

alors, emplissez-les avec un salpicon d'ananas mêlé, lié avec un peu de marmelade d'abricots et du sirop au punch; fermez les croustades avec leur propre couvercle, dressez-les en buisson sur plat et masquez-les avec une sauce abricots au curaçao. On peut, d'après cette méthode, confectionner des croustades de riz, de semoule et de marrons et les garnir avec differents salpicons.

1826. — BEIGNETS DE PÊCHES.

Retirez la peau et le noyau à 7 ou 8 pêches bien mûres, divisez-les en quartiers et mettez-les dans une terrine avec 4 cuillerées de sucre vanillé et 2 cuillerées de marasquin; faites-les macérer pendant 10 minutes, égouttez-les ensuite sur un linge, roulez-les dans des macarons pulvérisés et trempez-les aussitôt un à un dans une pâte à frire pour les plonger à mesure dans la friture chaude, mais en petite quantité à la fois; quand la pâte est sèche et de belle couleur, égouttez-les sur un linge, saupoudrez-les avec du sucre vanillé, rangez-les sur une plaque et glacez-les vivement à la salamandre, dressez-les en buisson sur serviette et servez-les aussitôt.

1827. — BEIGNETS DE POMMES GLACÉS.

Tournez 5 à 6 pommes reinettes et coupez-les en tranches transversales de 6 à 8 millim. d'épaisseur, videz chaque tranche sur la partie centrale avec un coupe-pâte, afin d'en retirer les parties dures du cœur; parez ensuite chaque tranche avec un coupe-pâte plus grand, afin de les obtenir uniformes; placez-les à mesure dans une terrine, saupoudrez-les avec quelques cuillerées de sucre fin parfumé à l'orange et arrosez-les avec 2 cuillerées de cognac; laissez-les ainsi pendant 10 minutes, puis égouttez-les pour les tremper une à une dans une pâte à frire, avec laquelle vous les enveloppez bien et les plongez à mesure dans la friture chaude; remuez la poêle à mesure que vous plongez les beignets dedans afin qu'ils soient saisis de tous les côtés en même temps et qu'ils ne s'attachent pas ensemble; mais il convient d'en mettre peu à la fois. Quand la pâte est bien séchée et de belle couleur, enlevez les beignets à l'écumoire et égouttez-les sur un linge, roulez-les ensuite dans du sucre fin, glacez-les à la salamandre et dressez-les aussitôt en buisson sur serviette.

1828. — BEIGNETS DE POMMES A LA DUCHESSE.

Tournez 8 à 10 pommes reinettes, parez-les et coupez-les transversalement en 3 parties égales, auxquelles vous retirez les parties du cœur avec un tube à colonne; plongez-les ensuite dans un sirop en ébullition pour les cuire, mais en les maintenant entières; égouttez-les sur un tamis. Maintenant, placez dans un sautoir quelques cuillerées de marmelade d'abricots avec son même volume de gelée de pommes et un demi-bâton de vanille, tournez cet appareil sur feu jusqu'à ce que la gelée soit complétement dissoute, alors ajoutez un morceau de beurre frais et un petit verre de rhum et rangez les pommes dans ce sautoir; faites-les mijoter quelques instants sur feu modéré, puis masquez chaque morceau avec une couche de marmelade et poussez le sautoir au four pour réduire l'humidité; en le sortant, rangez aussitôt les pommes sur une plaque pour les laisser refroidir; quand la marmelade est raffermie, détachez les pommes de la plaque, roulez-les dans des macarons pulvérisés, trempez-les une à une dans de la pâte à frire et plongez-les à mesure à grande friture dans deux poêles différentes et en petite quantité à la fois; aussitôt que la pâte est bien sèche et de belle couleur, égouttez-les sur un linge, masquez-les d'un côté seulement avec une glace au rhum, rangez-les à mesure sur une plaque et tenez-les quelques secondes à la bouche du four; dressez-les ensuite en buisson sur serviette.

1829. — BEIGNETS DE POIRES A LA SAINT-AMAND.

Choisissez une trentaine de petites poires de printemps, tournez-les en leur laissant une partie des queues, videz-les ensuite par le côté opposé à l'aide d'une cuiller à racines, en leur retirant les parties dures du cœur; aussitôt vidées, cuisez-les dans un sirop léger, sortez-les ensuite pour les ranger sur un tamis et les faire bien égoutter, épongez bien l'intérieur et emplissez-les avec une marmelade d'abricots bien réduite, puis trempez-les une à une dans une pâte à frire, et plongez-les aussitôt à grande friture; quand la pâte est sèche et de belle couleur, égouttez-les pour les saupoudrer de sucre vanillé, et dressez-les en buisson sur serviette.

1830. — BEIGNETS DE CERISES.

Choisissez 250 belles cerises fraîches et bien mûres, retirez-leur les noyaux et enfilez-les par 8 ou 10 sur des petites brochettes en bois, en les serrant les unes contre les autres, trempez-les ensuite dans une pâte à frire pour les plonger à friture bien chaude dans deux poêles différentes et peu à la fois; quand la pâte est bien sèche et de belle couleur, égouttez-les sur un linge, roulez-les dans du sucre en poudre, retirez les brochettes de bois et dressez les beignets en buisson sur serviette.

1831. — BEIGNETS DE REINES-CLAUDE.

Séparez en deux parties 24 reines-Claude et placez dans le creux de chaque moitié une petite boule en pâte d'a-

mandes un peu molle, masquez-les ensuite avec une légère couche de marmelade de reines-Claude, enveloppez-les dans des petites hosties mouillées et roulez-les dans des macarons pulvérisés, trempez-les ensuite dans une pâte à frire et plongez-les dans une friture chaude. Quand la pâte est sèche et de belle couleur, égouttez-les sur un linge, saupoudrez-les avec du sucre vanillé, dressez-les en buisson sur une serviette et servez-les aussitôt. On peut opérer ainsi avec des reines-Claude confites.

1832. — BEIGNETS D'ABRICOTS CONFITS.

Passez à l'eau tiède 50 moitiés d'abricots confits, essuyez-les et placez-les dans une terrine avec quelques cuillerées de kirsch dans lequel vous les sautez. Au bout d'un quart d'heure, égouttez-les sur une serviette, trempez-les une à une dans une pâte à frire et plongez-les à mesure dans la friture chaude; quand la pâte est ressuyée et de belle couleur, égouttez les beignets, saupoudrez-les avec du sucre vanillé.

1833. — BEIGNETS D'ANANAS A L'IMPÉRIALE.

Parez à vif et coupez en tranches minces un moyen ananas, videz ces tranches sur le milieu avec un coupe-pâte et placez-les dans une terrine avec quelques cuillerées de sucre pour les faire macérer un quart d'heure ; égouttez-les ensuite sur un linge pour diviser chaque tranche en 2 parties; masquez l'une de ces tranches avec une couche de pâte de pistaches un peu molle et appliquez dessus l'autre moitié de la tranche d'ananas afin de l'enfermer entre les deux; alors, trempez-les dans une pâte à frire et plongez-les à mesure dans la friture chaude ; quand la pâte est sèche et de belle couleur, égouttez les beignets, roulez-les dans du sucre vanillé et dressez-les en buisson sur serviette.

1834. — BEIGNETS DE MARRONS.

Préparez 5 à 600 gr. de pâte de marrons à la vanille d'après la méthode prescrite au n° 1759; étalez-la sur une plaque en couche d'un centimètre d'épaisseur et laissez-la refroidir ; divisez-la ensuite en carrés longs et uniformes, trempez-les un à un dans une pâte à frire légère, plongez-les à friture bien chaude pour les égoutter aussitôt qu'ils sont de belle couleur, roulez-les alors dans du sucre vanillé et dressez-les en buisson sur serviette.

1835. — BEIGNETS DE PATE DE COINGS.

Préparez 7 à 800 gr. de pâte de coings d'après la méthode prescrite au chapitre de l'office, étalez-la sur un plafond en lui donnant l'épaisseur d'un cent. et laissez-la refroidrir ; elle doit être suffisamment raffermie. Alors découpez-la en ronds avec un coupe-pâte de 4 centim. de diamètre, videz-les sur le centre avec un petit tube à colonne et trempez-les dans une pâte à frire pour les plonger à friture bien chaude ; quand la pâte est de belle couleur, égouttez les beignets sur un linge et glacez-les avec une glace au rhum ; dressez-les en buisson sur serviette et servez-les aussitôt.

1836. — BEIGNETS DE FRAISES.

Épluchez 5 à 6 douz. de belles fraises ananas, masquez-les avec une légère couche de marmelade d'abricots, pour les rouler ensuite dans des macarons pulvérisés, trempez-les ensuite une à une dans une pâte à frire pour les plonger à friture bien chaude. Quand la pâte est sèche et de belle couleur, égouttez-les sur un linge, roulez-les dans du sucre vanillé et dressez-les en buisson sur serviette.

1837. — BEIGNETS D'ORANGES.

Divisez 8 à 10 oranges, chacune en 6 parties, que vous parez à vif en passant le couteau entre la chair et le blanc de l'écorce ; retirez-leur les semences et les peaux apparentes, puis rangez-les dans une terrine. Saupoudrez-les avec une poignée de sucre fin avec lequel vous les laissez macérer pendant 10 minutes ; égouttez-les ensuite sur un linge pour les éponger, les tremper dans une pâte à frire et les plonger à friture bien chaude ; quand la pâte est sèche et de belle couleur, égouttez-les, saupoudrez-les avec du sucre à l'orange et dressez-les en buisson sur serviette.

1838. — BEIGNETS DE CRÈME A LA VANILLE.

Préparez une crème pâtissière très-ferme à la vanille, d'après la méthode prescrite au chapitre de la pâtisserie ; étalez-la sur un plafond de l'épaisseur d'un centimètre. Couvrez-la avec un papier beurré et laissez-la bien refroidir; chauffez ensuite le plafond, enlevez le papier et renversez l'appareil sur la table saupoudrée de panure ; alors découpez-le en ronds de 4 à 5 centim. avec un coupe-pâte que vous trempez à mesure dans l'eau chaude, roulez-les légèrement à la farine pour les égaliser, puis trempez-les aux œufs battus et panez-les à la mie de pain blanche; appuyez-les légèrement avec la lame d'un couteau et rangez-les à mesure les uns à côté des autres, sur une plaque couverte de

papier. Dix minutes avant de servir, plongez-les à grande friture, mais peu à la fois, pour leur faire prendre une belle couleur; en les sortant, égouttez-les sur un linge, roulez-les dans du sucre vanillé pour les dresser aussitôt en buisson sur serviette. On prépare aussi ces beignets au chocolat; on peut leur donner la forme de croquettes longues.

1839. — BEIGNETS DE CRÈME FOURRÉS.

Préparez un petit appareil de pâte de pommes, d'après la méthode prescrite au chapitre de l'office; quand la pâte est réduite à point, étalez-la sur une plaque, en carré régulier, en lui donnant l'épaisseur d'un demi-centimètre, et laissez-la bien refroidir.

D'autre part, étalez sur une plaque la moitié d'un appareil de crème pâtissière, en lui donnant la même épaisseur qu'à la pâte de pommes; sur cette couche, rangez la pâte de pommes, que vous masquez immédiatement avec le restant de la crème pâtissière, à laquelle vous donnez l'épaisseur de la première couche. Laissez bien refroidir l'appareil, puis divisez-le en carrés longs de 6 centim. sur 3 de largeur; cela fait, masquez les parties visibles de la pâte de pommes avec une mince couche d'appareil, puis roulez les beignets dans de la panure; trempez-les aux œufs battus et panez-les une seconde fois; égalisez-les avec la lame d'un couteau et plongez-les à grande friture pour les colorer à point; égouttez-les ensuite sur un linge, essuyez-les bien, roulez-les dans du sucre vanillé et dressez-les en buisson sur serviette.

1840. — BEIGNETS SOUFFLÉS A L'ORANGE.

Placez 2 décil. d'eau dans une casserole avec 150 gr. de beurre, 2 cuillerées à bouche de sucre en poudre et un grain de sel; placez la casserole sur feu et retirez-la au moment où l'ébullition se prononce; alors emplissez le liquide avec la farine nécessaire pour obtenir une pâte lisse et bien liée, en procédant comme pour la pâte à choux; cela fait, placez la casserole sur feu modéré et travaillez-la à la cuiller jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole; alors versez-la dans une casserole froide et incorporez-lui 4 jaunes et 5 œufs entiers, mais peu à peu et en travaillant fortement l'appareil; cela fait, additionnez-lui la moitié d'un zeste d'orange haché très-fin ainsi qu'un blanc d'œuf fouetté; prenez ensuite l'appareil avec une cuiller à bouche et faites-le tomber dans la friture en le poussant avec le doigt; agitez sans cesse la poêle afin que les beignets ne s'attachent pas et qu'ils se colorent également; quand ils sont de belle couleur et bien atteints dans le milieu, égouttez-les sur un linge, roulez-les dans le sucre parfumé à l'orange et dressez-les en buisson sur serviette. Il convient de cuire les beignets dans deux poêles différentes afin d'en faire assez d'une seule fois pour les servir bien chauds. On fait aussi ces beignets en poussant en anneaux à l'aide d'une seringue d'office sur le tour fariné.

1841. — BEIGNETS SOUFFLÉS A L'ITALIENNE.

Préparez un appareil à beignets d'après la méthode prescrite dans l'article précédent, mais en le tenant un peu plus ferme et en supprimant les blancs fouettés; quand la pâte est refroidie, distribuez-la en parties égales, en la prenant avec une cuiller, et posez-les à mesure sur la table farinée; roulez-les alors de forme ronde, que vous aplatissez ensuite avec la lame du couteau, en leur donnant 1 centim. d'épaisseur. Cela fait, plongez-les dans la friture chaude, mais en ne les laissant que le temps nécessaire pour les roidir superficiellement; égouttez-les aussitôt sur un linge et laissez-les refroidir. Quand ils sont froids, cernez les beignets au centre de leur épaisseur par une légère incision que vous leur faites tout autour avec la lame d'un petit couteau; plongez-les ensuite à grande friture modérément chaude, mais peu à la fois. Au bout de quelques instants, ils montent droits comme des petits pâtés; agitez sans cesse la friture, afin de les cuire de belle couleur; égouttez-les sur un linge, roulez-les dans du sucre vanillé et placez sur chacun d'eux une lame de gelée de pommes coupée ronde et de la largeur du beignet; dressez-les ensuite en buisson sur serviette.

1842. — BEIGNETS DE BRIOCHE A LA CRÈME.

Cuisez une petite brioche dans un moule à timbale, et, quand elle est froide, divisez-la en lames d'un centim. et demi d'épaisseur; distribuez ensuite ces lames en ronds avec un coupe-pâte de 4 centim. de diamètre. Il en faut 4 douz. Rangez ces ronds sur un plat creux et imbibez-les avec une crème anglaise à la vanille; quand ils sont bien imbibés, égouttez-les sur un tamis, puis trempez-les dans une pâte à frire un à un, et plongez-les à friture chaude. Quand la pâte est de belle couleur, égouttez-les sur un linge, roulez-les dans du sucre vanillé et dressez-les en buisson sur plat.

1843. — BEIGNETS A LA ROMAINE.

Cuisez 400 gr. de semoule fine tout simplement avec de l'eau, un grain de sel et un peu de sucre, de manière à obtenir un appareil très-compacte; quand la semoule est bien cuite, retirez la casserole du feu et incorporez-lui peu à peu 3 décil. d'eau-de-vie ordinaire; versez alors l'appareil sur un marbre humecté avec de l'huile de première qualité

et travaillez-le avec les mains en le moulant comme une pâte à dresser, pour lui faire prendre du corps, en lui faisant absorber peu à peu les trois quarts d'une bouteille d'huile. Cela fait, laissez bien refroidir l'appareil, puis distribuez-le en petites parties que vous roulez sur la table farinée en cordons ayant le double d'éaisseur d'un gros macaroni; coupez ces cordons de la longueur de 4 à 5 centim., avec lesquels vous formez des anneaux en soudant les deux bouts; rangez-les à mesure sur des couvercles de casserole et plongez-les dans de la friture d'huile d'olives bien chaude. Quand ils sont de belle couleur, égouttez-les sur un linge pour les rouler dans du sucre en poudre et les dresser en buisson sur serviette. On sert ces beignets en Italie les jours de maigre rigoureux, où le lait et le beurre sont interdits.

1844. — BEIGNETS A LA DAUPHINE, AUX AMANDES.

Prenez 800 gr. de pâte à brioche peu beurrée, déjà levée et rompue, abaissez-la au rouleau sur la table farinée, en lui donnant l'épaisseur de 3 à 4 millim., distribuez-la alors en ronds avec un coupe-pâte de 5 centim. de diamètre; il en faut une soixantaine. Prenez la moitié de ces ronds, auxquels vous dorez les bords et dont vous garnissez le centre avec une petite partie de crème frangipane aux amandes vanillée; à mesure que ces ronds sont garnis, couvrez-les chacun avec les ronds réservés, en les appuyant sur les bords pour les souder ensemble. Cela fait, passez-les de nouveau au coupe-pâte, afin de les égaliser et mieux souder les deux abaisses; à mesure que les beignets sont coupés, rangez-les à distance de 2 centim. les uns des autres sur un linge fariné disposé sur une plaque; couvrez-les ensuite avec un linge léger et placez-les à température douce pour faire lever la pâte pendant une heure. Quand elle est devenue légère, prenez les beignets avec ménagement et plongez-les un à un dans de la friture de saindoux, mais modérément chaude; agitez continuellement la poêle, et, quand ils sont cuits et de belle couleur, égouttez-les sur un linge, masquez-les ensuite avec une glace cuite au lait d'amandes, mais légère; laissez-les égoutter sur une grille pendant quelques secondes, puis dressez-les en buisson sur serviette. On peut faire ces beignets aux cerises ou aux confitures et les glacer aux liqueurs.

1845. — BEIGNETS DE CARNAVAL A LA POLONAISE. (PONSZKI.)

Proportions : 500 gr. de farine, 100 gr. de sucre, 200 gr. d'amandes pilées, 8 jaunes d'œuf, 1 verre de lait, 30 à 40 gr. de beurre, zeste de citron haché, un grain de sel.

Procédé : Tamisez la farine dans une terrine et tenez-la à l'étuve pendant 20 minutes; faites tiédir le lait, avec lequel vous délayez la levûre; passez la solution au tamis, puis additionnez-lui le beurre et le sel; faites un vide dans le centre de la farine, et dans ce vide placez les jaunes d'œuf et le sucre, que vous délayez avec la solution tiède; incorporez ensuite la farine, en faisant prendre du corps à la pâte autant que possible et lui donnant la consistance d'une pâte à brioche. A ce point, additionnez-lui les amandes pilées, ainsi que le zeste haché; couvrez la terrine avec un linge, placez-la à température douce pour faire revenir la pâte. Quand elle est arrivée au double de son volume, rompez-la sur le tour fariné, puis divisez-la en deux parties, que vous abaissez chacune à 4 millim. d'épaisseur. Cela fait, couchez à la cuiller ou à la poche, et à 4 centim. de distance sur toute la surface de l'abaisse, des petits tas de marmelade d'abricots réduite très-ferme; mouillez ensuite les intervalles au pinceau et placez la seconde abaisse sur celle-ci de manière à couvrir complétement la marmelade, puis, avec le revers d'un coupe-pâte, appuyez l'abaisse supérieure, afin de marquer les beignets, et coupez-les ensuite avec un coupe-pâte ayant 5 centim. de diamètre; détachez ensuite les beignets, dont vous appuyez les bords avec les doigts pour souder la pâte, et rangez-les à mesure sur un linge fariné disposé sur une planche bien sèche; couvrez-les aussi avec un linge léger et tenez-les à température douce jusqu'à ce que la pâte soit devenue molle et flexible au toucher. Alors enlevez-les du linge avec précaution et plongez-les à grande friture, cuisez-les en les agitant jusqu'à ce qu'ils soient atteints à l'intérieur et de belle couleur; alors égouttez-les sur un linge, puis trempez-les vivement dans une glace cuite parfumée au punch, mais très-légère; rangez-les à mesure sur une grille pour égoutter la glace, passez-les une seconde à la bouche du four et dressez-les ensuite en buisson avec une sauce abricots à part. On peut cuire ces beignets à friture couverte; on peut aussi les servir simplement saupoudrés avec du sucre fin.

1846. — BEIGNETS A LA VARSOVIENNE. (NALENISKI.)

Cuisez une trentaine de pannequets d'après les règles ordinaires, étalez-les à mesure sur un plafond pour les parer et les masquer avec une couche de marmelade de poires, à laquelle vous aurez mêlé un petit salpicon d'ananas; ployez-les en carrés longs, dont vous pressez les deux extrêmes, afin d'enfermer la marmelade; passez-les aux œufs battus pour les paner, les faire frire de belle couleur, les rouler ensuite dans le sucre vanillé et les dresser en buisson sur serviette.

1847. — RISSOLES A LA CONFITURE.

Abaissez 5 à 600 gr. de pâte fine ou rognures de feuilletage en un carré mince et régulier, parez-le droit, puis

couchez à 5 centim. des bords les plus rapprochés de vous des petites parties de marmelade d'abricots très-ferme; humectez au pinceau les bords de la pâte, ainsi que les intervalles de la marmelade, puis pliez la bande humectée en l'avançant jusqu'à 20 centim. au delà de la ligne de marmelade; appuyez alors la pâte à sa jonction, ainsi que sur les intervalles, afin de chasser l'air, et coupez les rissoles avec un coupe-pâte de 6 centim., mais seulement à trois quarts de rondeur, en ayant soin de laisser la confiture sur le point central. Quand elles sont coupées, appuyez les bords de la pâte avec les doigts, afin d'en diminuer l'épaisseur, puis coupez de nouveau les rissoles avec le même coupe-pâte; cela fait, trempez-les dans des œufs battus pour les passer à la mie de pain, les frire de belle couleur, les rouler dans du sucre vanillé et les dresser en buisson sur serviette. On peut garnir les rissoles avec toute autre marmelade ou appareil à la crème; on peut aussi cuire les rissoles sans les paner.

1848. — RISSOLES A L'ANGLAISE.

Moulez 7 à 800 gr. de pâte fine ou demi-feuilletage, que vous abaissez mince et carrée, sur laquelle vous coupez une soixantaine de ronds avec un coupe-pâte de 5 centim. de diamètre; prenez alors la moitié ce ces ronds, que vous humectez sur les bords à l'aide d'un pinceau et dont vous garnissez le centre avec une petite partie d'appareil à mirepoix. Cela fait, couvrez les ronds de pâte et l'appareil avec les ronds réservés, en les appuyant tout autour de manière à souder parfaitement les deux ronds et en diminuer en même temps l'épaisseur; alors coupez-les de nouveau avec le même coupe-pâte, afin d'égaliser les rissoles. A mesure qu'elles sont coupées, rangez-les sur un linge fariné et plongez-les ensuite à grande friture pour les cuire de belle couleur, les égoutter, les rouler dans du sucre fin et les dresser en buisson sur serviette; servez à part un sirop au punch.

1849. — RISSOLES DE MOELLE A LA GENOISE. (BUON-BOCCONI.)

Pilez 125 gr. d'écorces de cédrat confites, mêlez-leur le même volume de marmelade d'abricots, 200 gr. de moelle de bœuf dégorgée et essuyée, 2 cuillerées à bouche de sucre parfumé au zeste d'orange ou de citron et 6 jaunes d'œuf; broyez ces ingrédients au mortier et passez au tamis. Maintenant abaissez en carré long 5 à 600 gr. de rognures de feuilletage, sur lequel vous distribuez l'appareil en petites parties à distance voulue et procédez à la confection des rissoles d'après la méthode prescrite plus haut. Quand elles sont coupées, panez-les, faites-les frire, roulez-les dans le sucre fin; après les avoir égouttées, dressez-les en buisson sur serviette.

1850. — CROQUETTES DE RIZ A L'ORANGE.

Blanchissez à grande eau et cuisez au lait 400 gr. de riz à la crème. Quand il est bien cuit et à sec, finissez-le avec un bon morceau de beurre, 2 cuillerées de sucre à l'orange et 8 à 10 jaunes d'œuf; tenez l'appareil un peu ferme et incorporez-lui 100 gr. d'écorces d'orange confites et hachées; étalez-le ensuite sur un plafond beurré, en lui donnant l'épaisseur d'un demi-centim.; couvrez l'appareil avec du papier beurré et laissez-le bien refroidir pour le couper ensuite en carrés longs ou le distribuer en ronds à l'aide d'un coupe-pâte; trempez-les ensuite dans des œufs battus, panez-les, égalisez-les avec la lame d'un couteau et plongez-les à grande friture chaude pour les frire de belle couleur; égouttez-les ensuite, roulez-les dans du sucre parfumé à l'orange et dressez-les en buisson sur serviette. Servez une saucière de marmelade d'abricots à part. On peut parfumer le riz à la vanille et aux amandes; on peut aussi rouler les croquettes à la mie de pain en forme de gros bouchons ou de poires.

1851. — CROQUETTES DE MARRONS A LA VANILLE.

Prenez 5 à 600 gr. de purée de marrons sucrée, vanillée et un peu consistante; finissez-la avec un morceau de beurre et 8 à 10 jaunes d'œuf; laissez refroidir l'appareil, puis distribuez-le sur la table farinée en petites parties d'une égale grosseur que vous roulez en bouchons d'abord, et aplatissez ensuite avec la lame d'un couteau pour leur donner la forme méplate; passez les croquettes aux œufs battus pour les paner et les frire de belle couleur; en les sortant de la friture, égouttez-les sur un linge, essuyez-les bien, masquez-les avec une glace cuite à la vanille, tenez-les quelques minutes à la bouche du four, puis dressez-les en buisson sur serviette. On peut aussi les glacer à blanc avec du sucre en poudre.

1852. — CROQUETTES DE POMMES DE TERRE A LA VANILLE.

Faites cuire au four ou sous les cendres chaudes une quinzaine de grosses pommes de terre farineuses, retirez-en toutes les parties féculeuses que vous passez au tamis et placez dans une casserole. Pour 500 gr. de purée, incorporez-lui à la cuiller 200 gr. de beurre, 150 gr. de sucre en partie vanillée, un grain de sel et 8 à 10 jaunes d'œuf. Divisez alors l'appareil en petites parties égales que vous roulez en bouchons sur la table farinée, passez-les aux œufs battus pour les paner, les plonger à friture chaude, les cuire de belle couleur, les rouler dans du sucre vanillé et les dresser en buisson sur serviette. Servez à part un compotier de crème fouettée à la vanille.

ENTREMETS FROIDS.

1853. — Sauces d'entremets froids. — Les sauces d'entremets froids consistent en crèmes, anglaises, chantilly, purées de fruits et sirops froids; les purées de fruits frais, mêlées avec du sucre fin et bien refroidies sur glace, sont surtout très-estimées; toutes ces préparations se trouvant déjà décrites, nous nous bornerons à les mentionner.

1854. — Garnitures d'entremets froids. — Les garnitures d'entremets froids se composent le plus souvent de petits gâteaux, de fruits confits en compote et crus, simples ou glacés, et enfin d'appareils froids, de gelées, bavarois ou blanc-mangers; quelles que soient les garnitures que l'on adopte, il faut leur donner des formes mignonnes: les garnitures trop matérielles sont de mauvais goût. L'application des différentes garnitures sera prescrite dans l'article de la description des entremets auxquels elles sont associées.

1855. — Croûtons rubanés pour garniture d'entremets. — Préparez un demi-litre de gelée rose et le même volume de blanc-manger un peu ferme. Incrustez sur glace un moule carré ou à timbale et emplissez-le couche par couche en alternant les deux appareils; quand il est bien raffermi, démoulez-le sur une serviette pour le couper de haut en bas en tranches d'un centimètre d'épaisseur que vous distribuez ensuite en croûtons triangulaires.

On obtient aussi des croûtons ronds et de deux nuances, si on emplit un moule à dariole de crème française au chocolat teint sur glace; quand l'appareil est bien ferme, évidez-le à l'aide d'un tube à colonne de moitié moins large que le diamètre des moules; emplissez alors ce vide avec un appareil de blanc-manger vanillé et laissez-le prendre sur glace; démoulez ensuite les petits pains pour les couper transversalement en tranches.

D'après cette méthode, on peut préparer des croûtons en gelée de deux nuances: il suffit d'avoir soin que les aromes des gelées ne se neutralisent pas et que les couleurs soient bien tranchées et distinctes.

On peut aussi emplir des petits moules à dariole avec de la gelée liquide et froide à laquelle on mêle de la gelée rose et du blanc-manger, pris séparément sur glace et coupés en petits dés réguliers.

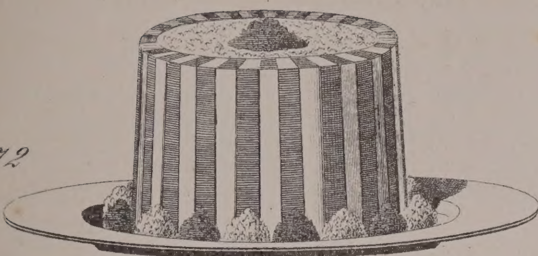
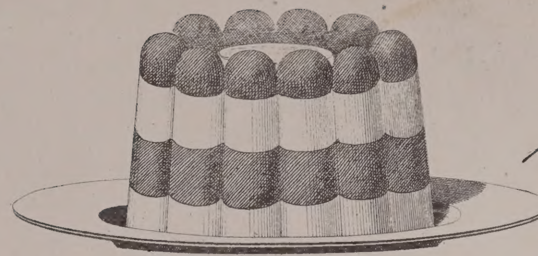
1856. Hâtelets pour entremets froids. — Les hâtelets d'entremets sont en argent ou dorés, mais composés avec une simple lame pointue des deux bouts, à laquelle on adapte, d'un côté, des ornements en pastillage en imitation de ceux d'entrées. Ces hâtelets sont ordinairement garnis avec des fruits confits et glacés de nuance et d'espèce variées; on peut aussi les orner avec de la gelée douce dans le genre de ceux pour entrées froides, mais moins matériels; en ce cas même, il convient de leur adjoindre des fruits afin d'en mieux indiquer la nature; on peut aussi exécuter des hâtelets imités en sucre filé.

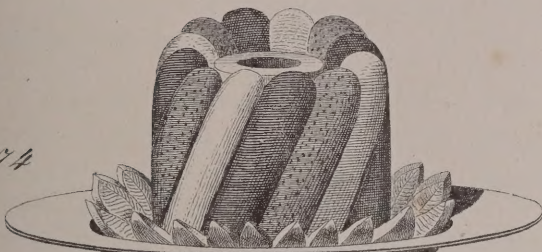
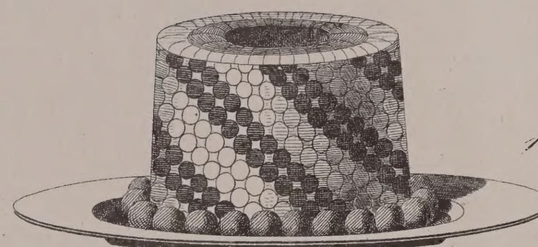
1857. — Ornements d'entremets froids. — Le sucre filé en pompons, aigrettes, fleurons ou sultanes, constitue un des plus riches ornements des entremets froids. Les petits sujets en pastillage tels que coupes, vases, trophées, s'y adaptent aussi fort bien.

1858. — Socles et fonds de plat pour entremets froids. — On ne sert les entremets sur socle qu'alors qu'ils doivent aller sur table; en ce cas, ils doivent être dressés sur fonds de plat ou sur plat même, afin de pouvoir les

SOMMAIRE DE LA PLANCHE TRENTE-NEUVIÈME.

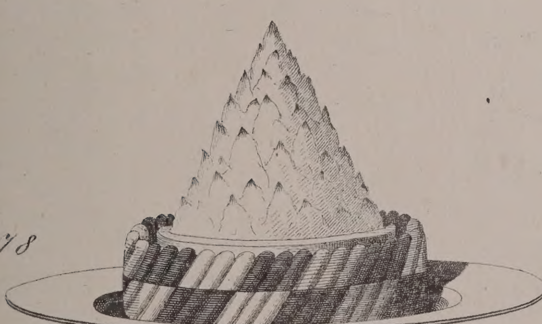
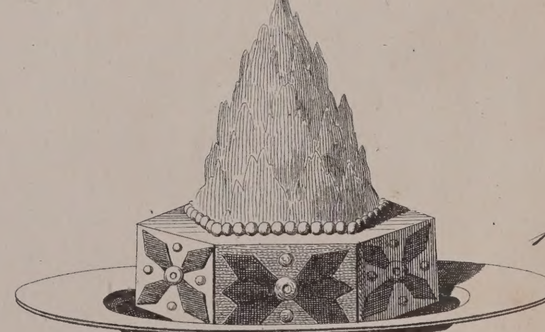
N° 172. — Charlotte russe aux pistaches, page 378.
N° 174. — Bavarois printanier, page 383.
N° 176. — Pain d'abricots à l'Impératrice, page 368.
N° 178. — Crème plombière d'abricots, Suédoise, p. 372.
N° 180. — Gelée moscovite à l'ananas, page 367.
N° 173. — Gelée rubanée à la Française, page 367.
N° 175. — Suédoise de fruits à la gelée, page 380.
N° 177. — Gâteau napolitain aux fraises, page 391.
N° 179. — Gâteau du Havre, page 393.
N° 181. — Bavarois au café, page 384.

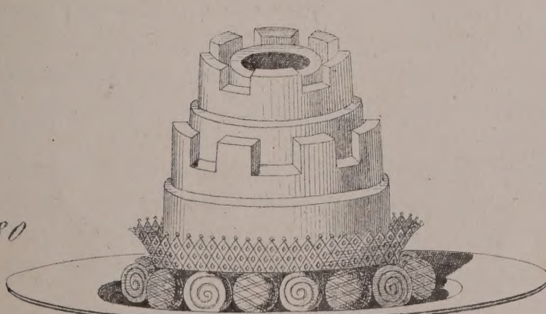
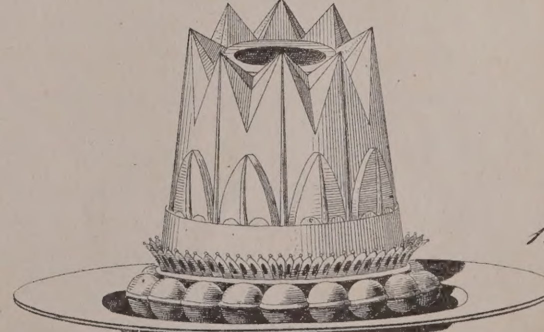
172


173

174


175

176


177

178


179

180


181

Dubois & Bernard del DÉPOSÉ Lith Hri Muller Jn

enlever pour les passer aux convives sans déranger la symétrie de la table ni s'exposer à des accidents. Pour les buffets, on peut les dresser directement, sur socle, mais on dresse plus ordinairement les entremets froids sur des tambours ou fonds en bois, masqués en pastillage et de couleur claire, bordés en blanc et de forme basse, comme ils sont représentés au dessin n° 180; pour plus de facilité à les passer, on dresse encore les entremets sur des fonds en sucre sculpté ou fonds en bois; l'essentiel, c'est de concilier l'élégance avec la légèreté en donnant à ces ornements un cachet qui les distingue de ceux des entrées.

1859. — Socles en glace naturelle pour entremets froids. — Le dessin n° 201 représente un socle en glace naturelle ; il convient d'avoir des moules en deux ou plusieurs pièces mais fermés. On les emplit avec de l'eau naturelle ou colorée dans laquelle on fait dissoudre un peu d'alun; on frappe alors les moules avec de la glace salée et fortement salpêtrée et on les laisse jusqu'à ce que le liquide soit congelé. On monte ensuite les pièces, après les avoir démoulées, en les collant avec du sel pulvérisé.

1860. — Montants pour entremets moulés. — Ces montants se composent d'une abaisse ronde et en bois ayant une colonne fixée sur son centre, l'une et l'autre sont masquées en pastillage; l'abaisse peut même être bordée avec une bordure pleine ou à jour, mais en pastillage ; ces montants conviennent pour les entremets moulés dans des moules à cylindre ; on les démoule sur l'abaisse en passant la colonne centrale dans le cylindre du moule, puis on glisse le montant et l'entremets sur plat; il faut seulement observer que la colonne ne se trouve pas plus large que le cylindre du moule ni plus haute que celui-ci : quand l'entremets est démoulé on fixe sur le sommet de cette colonne un sujet en pastillage, une aigrette en sucre filé ou en glace royale, une petite corbeille de fruits glacés ou un joli hâtelet, selon la nature de l'entremets.

1861. — Moules chemisés. — Napper ou chemiser un moule, c'est lui faire prendre tout autour et au fond une couche de gelée plus ou moins mince, mais d'une épaisseur égale sur toutes les surfaces ; on procède à cette opération d'après les différentes méthodes que nous allons décrire.

Coupez un rond de papier blanc et fort ayant 2 à 3 centim. de plus que le diamètre du moule ; ciselez-le légèrement autour et enduisez les bords du papier avec une mince couche de repère, alors placez le rond de papier sur l'ouverture du moule en appuyant les bords ciselés contre les parois extérieures afin de les coller; tenez le moule à l'étuve pendant 10 minutes afin de sécher le repère, incrustez ensuite le moule sur de la glace pilée que vous faites arriver jusqu'à la hauteur des bords, puis avec la lame d'un petit couteau, cernez le papier pour lui enlever, sur la surface, un rond arrivant jusqu'à un centim. des bords, de manière qu'il ne reste plus au tour du moule qu'une simple bande de papier ; quand le moule est bien saisi par le froid, versez dedans un grand verre de gelée liquide mais froide, enlevez aussitôt le moule avec un linge et appuyez-le sur le côté contre une couche de glace pilée et bien unie, sur laquelle vous le roulez jusqu'à ce qu'une couche suffisante de gelée soit attachée contre les parois. Cela fait, incrustez de nouveau le moule sur glace pour le décorer ou l'emplir avec l'appareil qui lui est destiné. On peut aussi chemiser les moules sans le papier, mais alors on s'expose à perdre de la gelée.

On chemise les petits moules à dariole en les emplissant d'abord jusqu'à hauteur des bords avec de la gelée et les disposant bien d'aplomb, sur un plafond creux empli avec de la glace pilée ; 5 à 6 minutes après que les moules sont sur glace renversez-les pour sortir la gelée, ils doivent alors être chemisés avec une couche dont l'épaisseur dépend du temps que les moules sont restés à la glace; quand ils ne sont pas assez chemisés, on les emplit de nouveau pour les frapper davantage.

1862. — Crème fouettée, dite a la Chantilly. — La chantilly n'est autre chose que de la crème double amenée à consistance par le travail du fouet. La crème qu'on veut fouetter doit être de bonne qualité, sans être par trop épaisse, et tenue d'avance sur glace pendant quelques heures ; on la verse ensuite dans une bassine étamée et disposée aussi sur glace, puis on la fouette tout doucement avec un fouet en osier jusqu'à ce qu'elle soit arrivée au degré de consistance voulu. Si on éprouvait de la peine à la faire prendre, on pourrait lui mélanger une petite pincée de gomme adragante pulvérisée ; mais si la crème est bonne, cette addition est superflue.

1863. — Clarification des sucs et fruits pour entremets. — Les sucs de citron, d'orange, de framboises et de groseilles, sont ceux qu'on clarifie le plus ordinairement.

Déchirez quelques feuilles de papier à filtrer, macérez-le à l'eau tiède jusqu'à ce qu'il soit bien ramolli, puis broyez-le en le déchirant avec les mains pour le réduire en pâte. Lavez-le, en le changeant d'eau, jusqu'à ce qu'il ne la salisse plus ; alors étalez-le en couches sur un petit tamis bien propre ; laissez-le égoutter, puis placez le tamis d'aplomb, sur une terrine vernie et versez peu à peu le sucre sur le papier, en lui mêlant quelques brins de zeste d'orange ou de citron ; reversez-le sur le tamis jusqu'à ce qu'il passe limpide et tenez-le dans un lieu frais.

On filtre aussi les sucs de fruits à l'aide d'un cornet de papier à filtrer, disposé dans le creux d'un entonnoir en verre ou en faïence, qu'on place sur une carafe bien propre ; on remet dans le filtre les premiers jets jusqu'à ce que le suc passe limpide. Cette opération doit se faire dans un lieu frais.

1864. — Extraction de la colle de pieds de veau. — Flambez 12 pieds de veau, ratissez-les bien, fendez-les en deux, enlevez l'os principal, faites-les dégorger et placez-les dans une marmite bien étamée ; couvrez-les largement avec de l'eau froide, placez la marmite en plein fourneau, donnez-lui 5 minutes d'ébullition, puis égouttez les pieds, lavez-les à l'eau froide, ainsi que la marmite, puis remettez-les dans celle-ci en les couvrant de nouveau avec de l'eau froide ; placez la marmite en plein fourneau pour amener le liquide à l'ébullition ; écumez, et au premier bouillon, retirez-la sur l'angle, afin qu'elle ne fasse que frissonner, jusqu'à ce que les pieds soient cuits ; alors dégraissez bien la colle et passez-la à la serviette.

D'après la même méthode, on peut aussi préparer de la colle avec des couennes fraîches de porc.

1865. — Extraction de la colle de couennes fraîches de porc. — Prenez 5 à 6 kilogr. de couennes fraîches de porc, mettez-les dans une marmite, couvrez-les avec de l'eau froide, placez la marmite sur feu, afin d'amener le liquide à l'ébullition ; alors retirez la marmite, égouttez les couennes pour les placer dans de l'eau froide, puis ratissez-les des deux côtés avec un couteau en enlevant toutes les parties de graisse ; cela fait, lavez-les bien, mettez-les de nouveau dans la marmite bien propre, mouillez-les à couvert avec de l'eau froide, faites-les partir en ébullition en les écumant avec soin, et au premier bouillon retirez la marmite sur l'angle du fourneau pour qu'elle ne fasse que frissonner jusqu'à ce que les couennes soient cuites ; passez ensuite la colle au tamis fin, dégraissez-la avec soin et laissez-la refroidir.

1866. — Clarification de la gélatine[1]. — Choisissez la gélatine transparente et sans mauvaise odeur ; faites tremper à l'eau froide 100 gr. de gélatine ; quand elle est ramollie, égouttez-la pour la placer dans une casserole et mouillez-la avec un litre d'eau, placez-la sur feu modéré et tournez-la à la cuiller jusqu'à ce qu'elle soit dissoute ; alors retirez la casserole du feu et laissez à peu près refroidir l'appareil ; fouettez seulement pour les monter à moitié 2 ou 3 blancs d'œuf, additionnez-leur 2 cuillerées d'eau froide et le jus de 2 citrons, puis versez-les dans l'appareil que vous placez en plein fourneau pour l'agiter vivement avec un fouet pour l'amener à l'ébullition en le faisant mousseux ; au premier bouillon retirez la casserole hors du feu et couvrez-la, placez quelques charbons ardents sur le couvercle et tenez-la ainsi pendant 20 minutes, mais sans y toucher ni provoquer l'ébullition ; quand la colle est claire, versez-la peu à peu dans une serviette tendue en filtre sur un tabouret renversé et disposé dans un lieu à température douce ; recueillez la colle dans un vase verni en remettant les premiers jets dans le filtre jusqu'à ce qu'elle passe limpide ; couvrez alors la serviette avec une plaque étamée ; laissez filtrer la colle tout doucement.

1867. — Clarification de colle de poisson. — Coupez par petits morceaux 60 gr. de colle de poisson, lavez-la à l'eau froide et placez-la dans une casserole avec un litre d'eau, le jus d'un citron et une pincée de sucre ; faites partir le liquide en ébullition sur un feu très-doux et en le tournant à la cuiller, retirez-la ensuite sur l'angle du fourneau pour la faire dépouiller tout doucement, jusqu'à ce qu'elle soit dissoute et claire, mais en ayant soin de l'écumer avec soin ; passez-la alors à la serviette. La colle de poisson de qualité inférieure peut être dissoute comme la gélatine et clarifiée au blanc d'œuf.

1868. — Clarification de la colle de pieds de veau. — Cuisez les pieds d'après la méthode prescrite au n° 1961 ; quand la colle est passée, dégraissée et refroidie, lavez-la à l'eau chaude et prenez-en la quantité voulue pour emplir un moule d'entremets, placez-le dans une casserole et faites-la fondre pour la dégraisser de nouveau avec du papier sans colle que vous promenez sur la superficie. Maintenant fouettez 2 ou 3 blancs d'œuf à moitié seulement, mêlez-les avec quelques cuillerées d'eau froide, autant de vin blanc sec et le jus de 2 citrons que vous versez ensemble duns l'appareil à peine tiède ; placez la casserole sur feu et fouettez vivement l'appareil jusqu'à ce qu'il arrive à l'ébullition ; mais au premier bouillon retirez la casserole hors du feu, couvrez-la et placez sur le couvercle un peu de cendres chaudes avec quelques charbons ardents dessus, et tenez-la ainsi sans ébullition ; au bout de 20 minutes l'impureté de l'appareil monte à la surface et la colle se trouve claire ; alors prenez l'appareil avec une grande cuiller

1. On trouve aujourd'hui, dans le commerce, de la gélatine qui n'a pas besoin d'être clarifiée ; il suffit de la dissoudre à l'eau pour l'employer.

et versez-le tout doucement sur une serviette mouillée et disposée en filtre sur les 4 coins d'un tabouret renversé; remettez les premiers jets jusqu'à ce que la colle passe limpide. On peut clarifier la colle de couennes d'après cette méthode.

1869. — Clarification de la colle avec le sucre. — Qu'elle soit de gélatine, de pieds de veau ou de couennes, la colle doit être dissoute, mais à peu près froide; alors mesurez-en un moule d'entremets et versez-la dans une casserole, sucrez-la à point avec du sucre en pain dissout à l'eau froide; goûtez l'appareil et essayez sa consistance sur glace, afin de le rectifier suivant ses besoins et l'emploi auquel vous le réservez; quand il est dans les conditions voulues, mêlez-lui 3 ou 4 blancs d'œuf fouettés à moitié avec quelques cuillerées d'eau froide et le jus de 3 ou 4 citrons; placez la casserole sur un feu vif et travaillez l'appareil avec le fouet jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux et que le premier bouillon se développe; alors retirez la casserole du feu, couvrez-la et placez quelques charbons sur le couvercle, afin de faire monter l'œuf sur la surface; quand la gelée est claire, passez-la à la serviette d'après le procédé précédemment décrit. On peut aussi clarifier la colle sucrée en remplaçant les blancs par des jaunes ou des œufs entiers; en ce cas, fouettez l'appareil sur feu vif, et au premier bouillon, additionnez-lui le jus d'un citron pour le verser immédiatement sur la serviette disposée en filtre.

1870. — GELÉE A L'ORANGE.

Pour un moule d'entremets de grandeur ordinaire, prenez 50 à 60 gr. de colle de poisson ou l'équivalent de gélatine (100 gr.) clarifiée d'après l'une des méthodes prescrites; quand elle est passée et froide, mêlez-lui du sirop clarifié, ainsi que la quantité nécessaire de jus d'oranges filtré, 8 à 10 pour obtenir une composition de bon goût; nuancez la gelée avec un peu de cochenille clarifiée pour lui donner une teinte rosée. Essayez sa consistance dans un petit moule à tartelette, et rectifiez-la au besoin; quand elle est à point, versez-la dans un moule à gelée d'avance incrusté[1] sur glace et bien d'aplomb et laissez raffermir la gelée pendant une heure au moins. Quand la gelée est bien prise, retirez le moule de la glace, trempez-le vivement à l'eau chaude, essuyez-le et renversez-le aussitôt sur plat; placez celui-ci sur glace et bien d'aplomb, afin de faire prendre la gelée au fond du plat; garnissez l'entremets avec des quartiers d'orange à la gelée coupés par le milieu et dressés debout contre la gelée. On prépare les gelées au citron d'après la même méthode, en substituant du jus de citron au jus d'orange. On peut garnir intérieurement ces gelées avec des quartiers d'oranges passés à vif en faisant prendre la gelée peu à peu et par couches que vous alternez avec les quartiers d'oranges bien épongés.

1871. — GELÉE AUX FRAMBOISES.

Écrasez quelques poignées de framboises bien fraîches; jetez-les sur un tamis pour en extraire le suc; unissez-le avec le jus d'une orange et d'un citron, et filtrez-le aussitôt d'après la méthode ordinaire; quand il est filtré placez-le dans une terrine en porcelaine, et mêlez-lui 75 gr. de gélatine clarifiée ainsi que le sirop nécessaire, mais l'un et l'autre doivent être froids; opérez le mélange et essayez sa consistance dans un petit moule; pour la rectifier au besoin quelques heures avant de servir, incrustez un moule à gelée, dans la glace pilée, entourez-le jusqu'à la hauteur des bords, et placez-le bien d'aplomb; cela fait, coulez une couche de gelée au fond de 2 à 3 centim. d'épaisseur et aussitôt qu'elle est à moitié prise, distribuez dessus des petits groupes de framboises, d'avance liées à la gelée mi-prise dans un bol; couvrez ces framboises avec de la gelée que vous laissez prendre, pour recommencer l'opération en alternant la gelée avec les framboises; quand le moule est plein, couvrez-le et laissez-le sur glace jusqu'au dernier moment, alors trempez vivement le moule à l'eau chaude et renversez-le sur plat, entourez la gelée avec une couronne de petites bouchées de dames glacées à la vanille.

1872. — GELÉE FOUETTÉE A L'ABRICOT.

Préparez une composition de gelée à l'orange; quand elle est froide, placez-la dans une bassine étamée, et fouettez-la sur glace, en lui mêlant le jus de 2 oranges; aussitôt qu'elle commence à se lier, additionnez-lui, peu à peu, quelques cuillerées de marmelade d'abricots étendue avec un peu de kirsch, puis versez la composition dans un moule d'entremets incrusté sur glace; quand la gelée est prise, dressez-la sur plat et entourez-la avec une belle couronne de moitiés d'abricots cuits comme pour compote sur lesquelles vous placez les amandes émondées et nappées à la gelée.

1873. — GELÉE AUX FRAISES.

Mettez 3 à 400 gr. de fraises bien fraîches dans une terrine, mouillez-les avec 4 à 5 décil. de sirop vanillé à

1. Incruster un moule sur glace signifie le placer bien d'aplomb sur une couche de glace pilée, l'entourer aussi avec de la glace, arrivant à peu près à hauteur du moule, aussi bien à l'extérieur que dans le cylindre, s'il y en a un.

26 degrés et froid; couvrez la terrine avec du papier, placez-la sur glace et laissez infuser le sirop pendant 2 heures, passez ensuite le sirop au tamis, mêlez-le avec du jus d'oranges et citrons et filtrez-les ensemble au papier haché; mêlez à l'infusion la colle clarifiée nécessaire, et opérez le mélange, goûtez et essayez la consistance de cette composition dans un petit moule, et si elle est à point, versez-en une couche au fond d'un moule incrusté sur glace, laissez-la prendre à moitié et semez dessus, sans symétrie, des fraises épluchées, couvrez les fruits avec une couche de gelée et continuez ainsi à emplir le moule en alternant la gelée avec les fraises; au moment de servir, renversez l'entremets sur plat et entourez-le avec une couronne de tartelettes aux fraises.

1874. — GELÉE AUX PÊCHES.

Émincez en lames minces 5 à 6 pêches mûres et pelées; placez-les dans un vase verni avec 4 à 5 décil. de sirop vanillé à 25 degrés; couvrez le vase et laissez-le infuser pendant 2 heures dans un lieu frais, passez ensuite l'infusion au tamis, mêlez-lui le jus de 2 oranges et 2 citrons, ainsi que quelques brins de zestes, et filtrez-le au papier; additionnez-lui alors la colle clarifiée, opérez le mélange, goûtez la gelée et essayez sa consistance sur glace, puis faites-la prendre par couches dans un moule incrusté sur glace, en alternant chaque couche avec des quartiers de pêches; quand la gelée est prise, dressez-la sur plat, entourez-la avec une couronne de toutes petites meringues italiennes accouplées à la gelée de groseille.

1875. — GELÉE AU SUC DE QUATRE FRUITS.

Mêlez le jus de quelques poignées de framboises, de fraises, de groseilles et cerises, avec celui de 2 oranges et un citron, additionnez quelques parties de zestes et filtrez-les au papier; quand le suc est filtré, additionnez-lui la colle et le sirop nécessaires et passez la composition au tamis, goûtez-la, essayez-la sur glace, puis faites-la prendre dans un moule incrusté sur glace, renversez-la ensuite sur un montant pour entremets et glissez-la sur plat; ornez la colonne avec une aigrette et sucre filé et entourez-la avec de toutes petites tartelettes de cerises.

1876. — GELEE AUX GRENADES.

Écrasez les grains de 4 grenades bien mûres, mêlez-les avec le jus de 2 oranges, 2 citrons et quelques parties de zestes; filtrez-les ensemble au papier et additionnez-leur la colle nécessaire ainsi que le sirop clarifié; goûtez l'appareil, essayez sa consistance dans un petit moule et quand il est dans les conditions voulues, faites-le prendre par couches dans un moule incrusté sur glace, en lui mêlant quelques grains de grenades bien rouges, mais en petite quantité. Quand la gelée est prise, dressez-la sur plat et entourez-la avec une couronne de petites génoises au naturel coupées avec un coupe-pâte de 3 centim. de diamètre.

1877. — GELÉE AU RAISIN-MUSCAT.

Mêlez 4 décil. de jus de raisins muscats avec celui de 2 oranges et 2 citrons; pour les filtrer au papier, additionnez-lui ensuite la colle et le sirop nécessaires et passez la composition au tamis fin, goûtez-la, essayez la consistance sur glace et faites-la prendre par couches, dans un moule incrusté sur glace, en l'alternant avec quelques grains de raisins; dressez la gelée sur plat et garnissez-la avec une couronne de petits choux glacés au caramel et saupoudrés de pistaches.

1878. — GELÉE A L'ANANAS.

Parez à vif un ananas bien mûr, coupez-le ensuite en deux parties sur sa longueur que vous émincez en tranches, pour les placer dans une terrine avec quelques cuillerées de sirop froid, hachez les parures avec quelques poignées de sucre fin, étendez-les ensuite avec le jus de 6 oranges et celui de 4 citrons; mêlez quelques zestes au jus et filtrez-les au papier, filtrez également le sirop où ont macéré les tranches d'ananas, puis mêlez-les ensemble, additionnez-leur la colle et le sirop nécessaires; goûtez la gelée, essayez-en une petite partie sur glace, puis faites-la prendre par couches dans un moule incrusté dans la glace, en alternant chaque couche avec une partie des tranches d'ananas bien épongées; quand la gelée est prise, démoulez-la sur un fond en sucre sculpté et entourez la base du socle avec des quartiers d'oranges à la gelée; il est bon d'observer que le jus d'ananas ne doit pas cuire, parce que ce jus cuit tend à affaiblir la consistance de la colle.

1879. — GELÉE DE DANTZIG.

Clarifiez 60 gr. de gélatine, vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit froide, alors mêlez-lui à peu près 2 décil. d'eau-de-vie de Dantzig pailletée à l'or et le sirop nécessaire, goûtez-la, essayez sa consistance, et si elle est à point, faites-la prendre à moitié en la tournant sans la troubler; mélangez-lui alors 2 poignées de filets de pistaches coupés très-fins. Quand le mélange est opéré, versez la gelée dans un moule pour la laisser raffermir sur glace; laissez bien prendre la gelée, puis dressez-la sur plat et entourez-la avec une couronne de petits éclairs aux fraises.

1880. — GELÉE AU CHAMPAGNE.

Clarifiez 70 gr. de colle de poisson ou l'équivalent de gélatine avec à peu près la moitié de l'eau nécessaire pour emplir le moule que vous voulez employer; quand elle est passée, mêlez-lui le sirop clarifié nécessaire, le jus de 2 ou 3 oranges et de 2 citrons filtrés, 4 à 5 décil. de bon Champagne; goûtez la gelée, essayez-en une petite partie sur glace pour vous assurer de son degré de consistance et versez-la dans un moule à gelée d'avance incrusté sur glace; quand la gelée est prise, démoulez-la sur plat et entourez-la avec une couronne de petits gâteaux secs. On peut aussi frapper cette composition dans des verres à Champagne, et quand la gelée est à peu près prise on verse sur chaque verre une couche de gelée fouettée qui imite la mousse du Champagne.

1881. — GELÉE AU RHUM.

Clarifiez 60 gr. de gélatine avec le sucre, l'eau nécessaire ainsi que le jus de 2 citrons et d'une orange, en procédant d'après la méthode prescrite au n° 1863; quand elle est filtrée laissez-lui perdre toute sa chaleur, et quand elle est froide, sans cependant être prise, additionnez-lui la valeur de 2 décil. de bon rhum, vannez-la pour opérer le mélange, puis versez-la dans un moule incrusté sur glace, laissez-la prendre à point pour la démouler sur plat et la garnir avec une couronne de petits gâteaux-punchs glacés.

1882. — GELÉE A LA SOUVERAINE.

Chemisez avec une mince couche de gelée au kirsch un moule à charlotte un peu haut de forme, incrustez-le dans la glace pilée et décorez-le autour et au fond avec fraises, angélique et amandes vertes confites, de manière à former un décor voyant et de nuances variées; cela fait, couvrez le décor avec une mince chemise de gelée que vous laissez raffermir.

Vous aurez d'avance cuit un biscuit dans un moule à charlotte d'un bon centim. plus étroit que le premier; parez droit ce biscuit et videz-le en lui laissant du fond et autour un centim. d'épaisseur, alors masquez-le extérieurement avec une couche de marmelade d'abricots légèrement collée, et aussitôt qu'elle est froide, placez le biscuit sur le centre du moule incrusté et coulez de la gelée froide tout autour, afin de combler les vides en soudant le biscuit avec la chemise de gelée; laissez le moule sur glace jusqu'au moment de servir, alors emplissez le vide du biscuit avec une crème plombière à la Souveraine que vous dressez par couches en les alternant avec des tranches minces de pêches très-légèrement cuites au sirop; couvrez le dessus avec un rond de biscuits du même diamètre, puis trempez vivement le moule à l'eau chaude et démoulez sur plat, entourez-le ensuite avec une couronne de quartiers de pêches et nappés à la gelée de pomme.

1883. — GELÉE AU CRESSON.

Clarifiez 60 gr. de colle de poisson, avec l'eau, le sucre et jus de citron nécessaires, d'après la méthode prescrite au n° 1869, filtrez-la ensuite. Pilez dans un mortier bien propre quelques poignées de feuilles de cresson de fontaine fraîchement cueilli et bien lavé; quand il est bien pilé, additionnez-lui quelques cuillerées d'eau fraîche et exprimez-le à travers un linge pour en recueillir le suc, que vous filtrez et mêlez à la composition tout à fait froide; goûtez-la, essayez-en une petite partie sur glace pour vous assurer de son degré de consistance et versez-la ensuite dans un moule à gelée placé sur glace; quand la gelée est bien prise démoulez-la sur plat.

1884. — GELÉE MANDARINE.

Préparez une composition de gelée collée à point et dans laquelle vous faites entrer un décil. par moitié de jus d'oranges et citrons filtrés ensemble; infusez dans cette gelée le reste de 2 mandarines et passez-la au tamis fin pour essayer sa consistance; incrustez un moule à gelée sur la glace pilée et emplissez-le par couches que vous alternez avec des mandarines épépinées; quand la gelée est bien prise, trempez le moule à l'eau chaude et renversez la gelée sur plat, entourez l'entremets avec une garniture de quartiers d'oranges glacés au cassé.

1885. — GELÉE A LA MACÉDOINE.

Épluchez séparément une quinzaine de fraises ananas, 3 à 4 douz. de fraises de bois, autant de framboises et autant de groseilles blanches rouges, 2 douz. de belles cerises auxquelles vous retirez le noyau et quelques quartiers d'abricots pelés et quartiers d'orange parés à vif; placez tous ces fruits sur une serviette en divisant les espèces.

Préparez suivant les règles, les trois quarts d'un moule de gelée au marasquin en suivant les prescriptions décrites plus haut; goûtez-la, essayez-en une petite partie sur glace pour vous assurer de sa consistance, en observant de la tenir un peu plus ferme que les gelées ordinaires, laissez-la refroidir, incrustez alors un moule à gelée sur de la glace

pilée, au fond duquel vous coulez une petite couche de gelée, et décorez les cavités du moule avec des fruits de nuance différente; couvrez ce décor avec une couche de gelée sur laquelle vous disposez, quand elle est prise, de petits bouquets de fruits chacun d'une nuance différente, consolidez ces fruits avec de la gelée et aussitôt que la solidité de la gelée le permet, recommencez l'opération en continuant ainsi à alterner la gelée et les fruits jusqu'à ce que le moule soit plein. Il convient de mettre plus de fruits sur le haut du moule que dans le fond, afin d'éviter qu'en démoulant la gelée, celle-ci se trouve entraînée par leur poids. Quand le moule est plein, laissez bien raffermir l'appareil, puis démoulez l'entremets sur un fond en sucre taillé mais de forme basse; quand la macédoine est démoulée, fixez sur le centre du fond en sucre, une petite colonne, aussi en sucre et de la hauteur de l'entremets, sur laquelle vous collez une petite corbeille en nougat remplie avec des fruits glacés; garnissez le bas du fond en sucre avec une couronne de petits nougats coupés en carrés longs.

1886. — GELÉE MACÉDOINE A L'ORANGE.

Avec une cuiller à racines, enlevez quelques cuillerées de petites boules de poires et de pommes. On peut aussi les parer en petits quartiers, cuisez-les séparément dans du sirop en tenant les pommes bien blanches; quand elles sont cuites, mettez les poires dans un petit poêlon avec un peu de leur sirop, un filet de couleur rouge d'office pour les rougir, donnez-leur un bouillon et faites-les macérer une heure dans ce sirop. Maintenant, coupez 2 oranges en quartiers que vous parez à vif et placez sur un linge; prenez ensuite quelques fruits demi-confits tels que : cerises, abricots, reines-Claude et ananas, divisez les plus gros en quartiers ou en moitiés, rafraîchissez-les à l'eau tiède et rangez-les sur la serviette ainsi que quelques grappes de raisin.

Incrustez sur glace un moule à macédoine avec son double fond que vous emplissez aussi avec de la glace pilée; coulez alors dans le vide du moule de la gelée à l'orange, que vous faites arriver jusqu'à la hauteur des bords; quand cette gelée est prise, enlevez la glace du double fond que vous emplissez avec de l'eau chaude afin de pouvoir le détacher d'un trait; emplissez ensuite le vide qu'il laisse dans l'intérieur du moule avec les fruits bien épongés, en les arrosant à mesure avec quelques cuillerées de gelée à l'orange; quand ce vide est plein, laissez bien raffermir l'entremets pour le démouler au moment sur une couche de gelée prise sur plat, et entourez-le avec des quartiers d'oranges à la gelée.

1887. — GELÉE MACÉDOINE A LA MARÉCHALE.

Cuisez une petite plaque de pâte napolitaine abaissée très-mince; en la sortant du four et pendant qu'elle est encore chaude, divisez-la en montants de 8 centim. de long sur 2 centim. de large, coupez aussi le même nombre de ronds avec un coupe-pâte de 2 centim. de diamètre, quand la pâte est bien refroidie, masquez d'un côté seulement les ronds et les montants avec une couche de marmelade d'abricots légèrement collée, puis décorez les uns et les autres avec des petits détails de fruits verts et des amandes blanches, mais décorés uniformément.

Maintenant, préparez un appareil de gelée au kirsch, d'après les prescriptions et avec les soins indiqués plus haut, laissez-la refroidir; préparez également une belle macédoine de fruits variés que vous disposez sur un linge; cela fait, incrustez sur glace un moule à cylindre uni et chemisez-le entièrement en procédant avec de la gelée, puis rangez à plat sur le fond du moule, les ronds de biscuits décorés en appuyant le décor sur la gelée et dressez debout les montants tout autour et contre les parois du moule, le côté décoré aussi appuyé sur la gelée, consolidez-les en coulant au fond du moule une couche de gelée au kirsch, sur laquelle vous distribuez une partie de la macédoine de fruits, couvrez ces fruits avec une autre couche de gelée et finissez d'emplir le moule en alternant les fruits et la gelée; quand celle-ci est bien raffermie, démoulez la macédoine sur un fonds d'entremets et glissez-les ensemble sur plat, fixez sur le haut de la colonne une petite aigrette en sucre filé et entourez la macédoine avec de beaux croûtons de gelée d'oranges rouges.

1888. — GELÉE MACÉDOINE A LA RUSSE.

Incrustez sur glace un moule à timbale, décorez le fond avec une rosace de fruits variés que vous rangez sur une couche de gelée à l'orange, couvrez-les aussi; quand cette couche est prise, emplissez avec de la glace pilée un autre moule à timbale, étamé extérieurement, ayant 3 centim. de moins en largeur que le premier, et placez-le sur la partie centrale du moule en l'appuyant sur une couche de gelée; au bout de quelques instants, glissez entre les deux moules une macédoine de fruits variés, crus ou confits, mais, dans les deux cas, un peu marquants et bien épongés; rangez ces fruits par couches, en les couvrant à mesure avec de la gelée à l'orange que vous laissez raffermir; quand le moule est ainsi monté, laissez bien raffermir la gelée, puis remplacez la glace, du petit moule en la remplaçant par de l'eau chaude afin de pouvoir l'enlever d'un trait; alors emplissez le vide qu'il laisse avec une gelée fouettée à l'orange, à laquelle vous mêlez de l'ananas coupé en petites tranches minces, laissez bien prendre cette gelée, puis démoulez l'entremets sur plat, entourez-le avec une couronne de petites madeleines glacées au rhum.

On forme aussi cette macédoine dans un moule à cylindre foncé avec une couche de gelée rose pour l'emplir

ensuite avec de la gelée fouettée, à laquelle on mélange des fruits moitié confits; la gelée peut aussi être parfumée ou aux liqueurs, ou au vin de Champagne, Malaga, Frontignan, etc.

1889. — GELÉE RUBANÉE A LA FRANÇAISE. (Dessin n° 173.)

Incrustez un moule sur glace à cylindre et à gros cannelons, au fond duquel vous coulez une couche de gelée aux fraises d'un beau rose; quand elle est prise, coulez sur celle-ci une couche de gelée fouettée en marasquin et de même épaisseur, alternez ainsi les nuances jusqu'à ce que le moule soit plein. Laissez-la sur glace, et quand la gelée est raffermie à point, démoulez-la sur plat. On peut rubaner ainsi une gelée à la vanille en l'alternant avec un appareil de blanc-manger.

1890. — GELÉE SULTANE A L'ORIENTALE. (Dessin n° 190.)

Chemisez un moule à dôme avec de la gelée à l'orange rosée, et emplissez-le peu à peu en petites couches avec de la gelée blanche parfumée au zeste de mandarine et en l'alternant avec des mandarines parées à vif. Laissez le moule sur glace jusqu'à ce que la gelée soit prise, et démoulez sur une assiette en cristal à peu près du même diamètre que le moule, mais plate et s'adaptant juste sur le centre d'un socle d'entremets sur lequel vous dressez la gelée couverte avec une sultane à grillage en sucre blanc pilé sur un moule à dôme et ornée avec une petite aigrette en sucre filé rosé et blanc; un entremets ainsi dressé est destiné à aller sur table.

1891. — GELÉE MACÉDOINE AU MARASQUIN.

Mettez dans une bassine étamée un moule de gelée au citron fondue un peu moins collée qu'à l'ordinaire et bien sucrée; placez la bassine sur glace, et fouettez tout doucement la gelée en lui additionnant peu à peu 2 verres de Champagne et le jus de 3 ou 4 citrons; aussitôt que la composition blanchit et commence à se lier, sans être trop écumeuse, versez-la dans un moule à gelée incrusté sur glace au fond duquel vous aurez fait prendre une couche de gelée claire; une heure après, démoulez l'entremets sur une couche de gelée prise sur plat, et entourez-le avec une couronne de petites tartelettes à l'ananas.

1892. — GELÉE A LA RUSSE AU FRONTIGNAN.

Préparez un appareil de gelée sans parfum; quand elle est bien froide, additionnez-lui 2 verres de bon Frontignan, goûtez-la, essayez sa consistance pour la rectifier au besoin, puis versez-la dans un moule à gelée incrusté sur glace pilée et salée; couvrez hermétiquement le moule, saupoudrez-le aussi avec de la glace salée, et faites frapper la gelée pendant 35 minutes; au moment de dresser, trempez vivement le moule à l'eau chaude, essayez-le, renversez la gelée sur plat et entourez-la avec une couronne de petits biscuits secs glacés au Frontignan. On peut préparer ces gelées aux liqueurs, vin de dessert et sucs de fruits.

1893. — GELÉE MOSCOVITE A L'ANANAS. (Dessin n° 180.)

Épluchez un petit ananas bien parfumé, coupez-le en tranches pour les faire infuser dans 6 décil. de sirop légèrement vanillé, additionnez-lui un peu de zeste et le jus filtré de 2 citrons, et passez-le au tamis dans un bol pour lui mélanger4 0 à 50 gr. de colle de poisson clarifiée et 2 verres de vin de Champagne; la gelée doit être moins collée et un peu plus sucrée qu'à l'ordinaire; versez-la ensuite dans un moule à cylindre, et tenez-le sur glace; 25 minutes avant de servir, frappez le moule au sel autour et en dessus, et démoulez ensuite la gelée sur un fonds en pastillage rosé, bordé en blanc et entouré avec de tout petits gâteaux ronds.

1894. — PANIERS D'ORANGES A LA GELÉE.

Choisissez une quinzaine d'oranges avec la peau mince, coupez-les en petits paniers en leur laissant une anse sur le centre, videz-les sans les endommager en retirant les chairs à l'aide d'une cuiller à racines, et plongez-les à l'eau bouillante pour une minute seulement, puis retirez-leur la peau blanche adhérente aux zestes afin que la gelée ne puisse pas contracter d'amertume, lavez-les pour les bien égoutter, et rangez-les sur de la glace en les plaçant bien d'aplomb; quand ils sont saisis par le froid, emplissez-les avec une gelée à l'orange peu collée et légèrement nuancée avec de la cochenille, laissez-les ainsi jusqu'à ce que la gelée soit prise, puis dressez-les sur un gradin à deux étages.

1895. — MACÉDOINE DE FRUITS A LA NAPOLITAINE.

Chemisez avec de la gelée au citron une douzaine de petits moules à dariole, incrustez-les dans la glace pilée et emplissez-les avec un appareil de pain d'abricots au lait d'amandes; dans l'intervalle, préparez une belle macédoine de fruits composée avec des quartiers d'oranges parés à vif, pêches et abricots en quartiers, reines-Claude, ananas et cerises; ces

fruits peuvent être en partie cuits et crus, suivant la saison ; dans les deux cas, mêlez-les ensemble dans une terrine, arrosez-les avec un peu de sirop à la vanille très-serré, et 20 minutes avant de servir, rangez-les par couches dans une petite sorbetière sanglée au sel en arrosant chaque couche avec quelques cuillerées de Champagne ; laissez-bien frapper ces fruits, et au moment de servir, démoulez les petits moules autour d'un plat dans le centre duquel vous dressez les fruits en pyramide en les entremêlant avec quelques fraises et framboises fraîches.

1896. — QUARTIERS D'ORANGES A LA GELEE. (Dessin n° 182.)

Cernez le dessus de quelques grosses oranges du côté de la tige en leur faisant une ouverture circulaire de 2 à 3 cent. de diamètre, par cette ouverture videz-les de leurs chairs, dégagez peu à peu et tout autour avec le doigt afin de les détacher complétement de l'écorce et les enlever peu à peu ; cela fait, plongez-les une minute seulement à l'eau bouillante, et retirez-les aussitôt pour les jeter à l'eau froide ; retirez ensuite, à l'aide d'une cuiller à racines, la peau blanche adhérente aux zestes, bouchez les fissures avec un peu de beurre, et placez-les bien d'aplomb sur de la glace pilée pour les emplir avec une gelée à l'orange légèrement rosée et froide ; quand la gelée est prise, parez droit les oranges du côté de l'ouverture, et distribuez-les en quartiers que vous dressez ensuite debout sur un gradin à trois étages, bordé et disposé dans le genre représenté par le dessin n° 182. On peut faire ces quartiers d'oranges rubanés en emplissant les oranges par couches avec de le gelée et du blanc-manger.

1897. — PAIN DE FRAISES A LA PARISIENNE.

Passez à l'étamine et dans un vase verni 7 à 800 gr. de fraises fraîchement cueillies et épluchées ; mêlez à cette purée 70 gr. de gélatine clarifiée et réduite, mais froide, ainsi que le sirop vanillé nécessaire pour la sucrer à point, et enfin le jus de 3 oranges et 2 citrons ; versez l'appareil dans un poêlon, et tournez-le sur glace jusqu'à ce qu'il soit visiblement lié ; alors versez-le dans un moule uni et à cylindre incrusté sur glace, et laissez-le prendre à point ; au moment de dresser, démoulez le pain sur un plat d'entremets, croûtonnez le dessus avec des petits croûtons au marasquin, avec une couronne de quartiers d'oranges à la gelée.

Pour les pains de fruits rouges il convient de chemiser les moules à la gelée avant de les emplir, afin que l'étain n'ait pas d'action directe sur la couleur du fruit.

1898. — PAIN DE FRAMBOISES A LA GELÉE.

Écrasez et passez au tamis dans un vase verni ou en porcelaine 7 à 800 gr. de framboises ; étendez cette purée avec 60 gr. de colle de poisson ou l'équivalent de gélatine dissoute et mêlée avec du sirop à l'orange, ainsi que le jus de 2 oranges et celui d'un citron, mais en observant que cette solution soit complétement refroidie, quoique liquide ; essayez la consistance de l'appareil sur glace et dans un petit moule pour le rectifier au besoin.

Maintenant chemisez un moule à cylindre uni avec de la gelée au citron ou à l'orange, et décorez-le avec des losanges d'angélique avec lesquelles vous formez une couronne contre les pourtours, masquez aussi le décor avec une couche de gelée, puis liez l'appareil aux framboises en le tournant sur glace ; quand il est à point, versez-le dans le vide du moule ; tenez-le sur glace jusqu'à ce qu'il soit raffermi, puis démoulez-le sur plat ; croûtonnez le dessus avec de la gelée rose, et entourez-le avec une garniture de petits gâteaux.

1899. — PAIN D'ABRICOTS A L'IMPÉRATRICE. (Dessin n° 176.)

Écrasez et passez au tamis quelques abricots bien mûrs, auxquels vous aurez retiré la peau et le noyau, et que vous aurez saupoudré avec quelques cuillerées de sucre vanillé ; ajoutez le sirop nécessaire pour sucrer la purée, ainsi que de la colle de poisson ou gélatine clarifiée, le jus d'une orange et 2 cuillerées de lait d'amandes, essayez sa consistance et passez-le ensuite à l'étamine.

Maintenant, incrustez sur glace, en chemise, un moule à dôme uni ; cuisez légèrement des demi-abricots bien ronds, rangez-les sur un plafond et tenez-les sur glace, emplissez le creux avec de la gelée, sur laquelle vous fixez une demi-amande d'abricot sur le point central de chaque moitié. Montez-les ensuite contre les parois du moule en couronnes superposées et le côté décoré appliqué contre les parois, mais en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise. Chauffez-les pour les soutenir, puis emplissez le vide avec l'appareil d'abricots lié à point sur glace en les tournant, laissez raffermir l'appareil, puis trempez le moule dans de l'eau chaude, pour démouler le pain sur plat, en l'entourant avec une couronne de grosses fraises nappées à la gelée de framboises.

1900. — PAIN D'ABRICOTS A LA VANILLE.

Préparez un appareil de pain d'abricots dans les conditions prescrites dans l'article précédent, liez-le sur glace, et aussitôt qu'il est à point, versez-le dans un moule à cylindre uni d'avance, incrusté sur glace et chemisé à la gelée,

et décoré avec des demi-amandes d'abricots, laissez bien raffermir l'appareil pour démouler le pain sur plat, après avoir trempé le moule à l'eau chaude, masquez ensuite le pain avec un appareil de blanc-manger à la vanille, peu collé et très-légèrement lié sur glace, en les tournant à la cuiller.

1901. — PAIN D'AMANDES A LA VILAIN QUATORZE.

Chemisez très-légèrement à la gelée un moule à timbale uni, incrustez-le sur glace et décorez le fond du moule avec de belles moitiés d'amandes vertes et confites, masquez ces fruits avec une couche de gelée et emplissez ensuite le vide du moule avec un appareil de blanc-manger à la vanille, lié à point sur glace et fini avec quelques cuillerées de crème fouettée, mais en ayant soin de dresser l'appareil couches par couches, que vous alternez, à mesure qu'elles sont prises, avec une couche d'appareil de pain d'abricots, également lié sur glace au moment; tenez le moule sur glace pendant une heure, puis renversez l'entremets sur plat et entourez-le avec une garniture de petites gaufres en cornet emplies avec de la crème à la vanille.

1902. — PAIN DE PÊCHES AU MARASQUIN.

Clarifiez 70 gr. de gélatine avec un peu de sucre et 2 verres d'eau; quand elle est passée et froide, mêlez-la avec une purée crue de pêches, additionnez-lui le jus d'une orange, un décil. de marasquin et du sirop vanillé, passez l'appareil à l'étamine, goûtez-le et essayez-en une petite partie sur glace, afin de vous assurer de sa consistance, liez-le ensuite sur glace en le tournant et versez-le dans un moule à cylindre, d'avance incrusté sur glace. Laissez bien raffermir l'appareil et trempez ensuite le moule à l'eau chaude, pour démouler le pain sur plat; masquez-le avec un sirop au marasquin à 28 degrés, et bien refroidi sur glace.

1903. — PAIN DE PÊCHES A LA CRÈME.

Partagez par le milieu une douzaine de bonnes pêches bien mûres, auxquelles vous retirez la peau et le noyau, divisez chaque moitié en 3 quartiers, en les parant d'une égale grosseur, et rangez-les ensuite sur un linge. Incrustez sur glace un moule à timbale uni et chemisé, dont vous emplissez le vide avec les quartiers de pêches en les dressant en couronnes serrées, mais à plat; cela fait, couvrez-les juste à hauteur avec de la gelée au marasquin, que vous laissez refroidir, placez alors sur le centre du moule et appuyez sur la couche inférieure un autre moule étamé de 3 à 4 centim. plus étroit que le premier, puis rangez dans le vide des deux moules le restant des pêches, que vous dressez en couronnes et couvrez à mesure avec de la gelée au marasquin, alternez ainsi les fruits avec la gelée jusqu'à ce que le moule soit monté; alors, laissez bien raffermir la gelée, puis enlevez le moule formant cylindre, en remplaçant la glace par de l'eau chaude, et emplissez le vide avec un appareil bavarois aux pêches, très-léger; tenez encore une heure le moule sur glace, puis trempez-le vivement à l'eau chaude, pour renverser le pain sur une couche de gelée prise sur plat, et entourez-le avec une couronne de petites génoises glacées et sablées avec des pistaches hachées.

1904. — PAIN D'ANANAS AUX PISTACHES.

Chemisez très-légèrement un moule à cylindre avec de la gelée au curaçao, à laquelle vous aurez mêlé des pistaches émincées en filets, et tenez le moule sur glace; parez un ananas bien mûr, dont vous mettez le quart de côté, coupez le reste en morceaux pour les piler, retirez-les dans une terrine, mêlez-les avec 80 gr. de colle clarifiée avec 2 verres d'eau, d'après la méthode prescrite plus haut; additionnez le jus de 2 oranges et du sirop vanillé en suffisante quantité pour sucrer l'appareil, passez-le à l'étamine pour le tourner sur glace; quand il commence à se lier, mêlez-lui un salpicon d'ananas et versez-le dans le moule chemisé, laissez raffermir l'appareil, puis trempez le moule à l'eau chaude pour renverser le pain sur plat et l'entourer avec une couronne de petites bouchées de dames glacées.

1905. — PAIN DE MARRONS A LA VANILLE.

Mettez dans une terrine la valeur de 5 décil. de purée de marrons peu sucrée, étendez-la avec 4 décil. de sirop vanillé et 60 gr. de gélatine clarifiée et réduite, et passez l'appareil à l'étamine. Chemisez très-légèrement un moule à cylindre avec de la gelée d'abord, puis avec un appareil de bavarois au chocolat très-brun, emplissez ensuite le vide du moule avec l'appareil de marrons lié à point sur glace. Au bout d'une heure, trempez le moule à l'eau chaude, démoulez le pain sur plat et entourez-le avec des marrons glacés au cassé.

1906. — PAIN DE FRAISES MARBRÉ.

Chemisez un moule à cylindre avec de la gelée à l'orange et tenez-le sur glace; préparez séparément 2 appareils, l'un de pain de fraises bien rouge et l'autre de blanc-manger, placez-les dans deux moules à timbale différents et faites-les prendre sur glace; quand ils sont bien raffermis, avec une cuiller à bouche trempée à l'eau chaude, enlevez-en

des parties, que vous rangez dans le moule par couches, mais sans symétrie, et en mêlant indifféremment les 2 appareils; comblez à mesure les interstices avec de la gelée à l'orange et emplissez le moule jusqu'à hauteur des bords, coulez encore de la gelée dessus et tenez le moule sur glace pendant une heure, trempez-le ensuite dans l'eau chaude pour démouler le pain sur plat, croûtonner le dessus avec de la gelée et l'entourer à sa base avec une couronne de petits gâteaux-punch glacés au marasquin.

1907. — PAIN D'ORANGES A LA MONTPENSIER.

Divisez en quartiers une douzaine d'oranges, dont vous séparez les chairs de l'écorce en passant la lame d'un couteau entre les deux, épépinez-les et rangez-les sur un tamis ; incrustez sur glace un moule à timbale uni; masquez le fond de ce moule avec de la gelée et des quartiers d'oranges, que vous distribuez en couronnes serrées, pour les couvrir ensuite avec de la gelée à l'orange que vous laissez bien raffermir; alors, placez sur le centre de ce moule un autre moule plus étroit de 3 à 4 centim. et empli avec de la glace pilée; entre le vide des deux moules, dressez une couronne avec le restant des quartiers d'oranges, en les couvrant à mesure avec de la gelée aux fraises; aussitôt le moule monté et la gelée bien ferme, retirez le moule formant cylindre en remplaçant la glace par de l'eau chaude et emplissez le vide qu'il laisse avec un appareil bavarois à l'orange, tenez le moule encore une heure ou deux sur glace jusqu'à ce que l'appareil soit raffermi, pour le démouler ensuite sur plat et l'entourer à sa base avec des petits gâteaux.

1908. — PAIN DE FRAISES A LA FRANÇAISE.

Épluchez un kilog. à peu près de fraises et coupez les plus grosses par le milieu. Chemisez un moule à dôme avec de la gelée au marasquin et masquez le fond et les parois avec une partie des fraises coupées par le milieu, et le côté coupé en dessous et par rangs ; alternez-les avec d'autres moitiés en les appliquant le côté blanc en dessus, de manière à former deux nuances ; mais il faut avoir soin de tremper chaque moitié de fraise dans la gelée mi-prise. Nappez-les ensuite à la gelée pour les soutenir, puis emplissez le vide qu'il laisse avec un appareil de pain de fraises ; au moment de dresser, trempez le moule à l'eau chaude pour démouler le pain sur plat et l'entourer avec des petites meringues à la crème vanillée.

1909. — PAIN DE CERISES A LA MONTMORENCY.

Retirez la queue et le noyau à un kilog. de cerises Montmorency, égouttez-les sur un tamis et tenez-les sur glace; incrustez un moule à timbale uni et de forme haute duquel vous masquez le fond avec les cerises, en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise, en ayant soin de placer le côté de l'ouverture en dessus ; masquez-les ensuite avec une mince couche de gelée au kirsch que vous laissez prendre et sur laquelle vous placez un autre moule à timbale étamé extérieurement et ayant 3 cent. de largeur en moins que le premier et rempli avec de la glace pilée ; alors emplissez le vide entre les deux moules avec le restant des cerises que vous montez en couronnes régulières en les couvrant à mesure avec de la gelée au kirsch; quand le vide est comble et la gelée bien prise, enlevez le petit moule en remplaçant la glace par de l'eau chaude, puis emplissez-le vide qu'il laisse avec une crème plombière aux framboises et renversez aussitôt le pain sur plat pour l'entourer avec une couronne de petits choux pralinés et servir de suite.

1910. — PAIN DE FRUITS A L'IMPÉRIALE.

Préparez un petit appareil de blanc-manger aux amandes, infusé à la vanille. Incrustez sur glace un moule à timbale huilé, au fond duquel vous faites prendre une couche d'appareil d'un centim. et demi d'épaisseur ; quand l'appareil est pris, placez dessus un autre moule plus étroit et empli avec de la glace pilée, fixez-le d'aplomb et coulez-lui autour le restant de l'appareil que vous laissez bien raffermir, alors enlevez le moule formant cylindre en remplaçant la glace par de l'eau chaude et remplissez le vide qu'il laisse avec une macédoine de fruits composée avec des quartiers d'oranges, fraises et framboises crues ainsi que des cerises, reines-Claude sans noyaux, abricots, pêches et ananas cuits coupés en petits quartiers ou en tranches, rangez ces fruits par couches que vous arrosez avec un appareil de pain d'abricots à l'orange; laissez le moule encore une heure sur glace, dégagez l'appareil du moule en lui donnant de l'air, renversez-le sur une couche de gelée et entourez-le avec une garniture de reines-Claude en compote, mais vertes.

1911. — PAIN DE RIZ, SAUCE AUX FRAISES.

Faites blanchir 125 gr. de riz bien trié, égouttez-le pour le mettre dans une casserole avec un litre de lait chaud; placez la casserole sur feu et tournez le riz à la cuiller jusqu'à ce que le lait soit en ébullition; finissez de cuire le riz à grand bouillon et largement mouillé ; quand il est à peu près cuit, sucrez légèrement le lait et additionnez-lui un demi-bâton de vanille; quand le riz est bien cuit, égouttez-le sur un tamis et laissez-le complétement refroidir dans une bassine avec 3 décil. de sirop vanillé mêlé avec 40 gr. de gélatine clarifiée et réduite; placez la bassine sur glace,

tournez l'appareil à la cuiller, et aussitôt qu'il commence à se lier, mélangez-lui le riz, tournez encore un moment et retirez-le de la glace pour lui incorporer son même volume de crème fouettée; au bout de quelques minutes, versez-le dans un moule à cylindre uni, incrusté sur glace et chemisé à la gelée ; laissez raffermir l'appareil pendant une heure, puis trempez le moule à l'eau chaude, démoulez le pain sur plat et arrosez-le avec une purée de fraises crues étendue avec un sirop vanillé.

1912. — PAIN DE RIZ A L'IMPÉRATRICE.

Huilez légèrement un moule à dôme de forme haute avec de l'huile d'amandes douces, incrustez-le sur glace et tenez-le à couvert; préparez un appareil de pain de riz à la crème, d'après le procédé décrit dans l'article précédent; quand il est lié sur glace, versez-le dans le moule jusqu'à moitié de sa hauteur et placez aussitôt sur le centre de celui-ci un autre moule à dôme étamé des deux côtés, de 2 centim. plus étroit, empli de glace et dont l'extérieur est aussi enduit avec de l'huile d'amandes; placez-le sur le centre du riz, qui remonte ainsi jusqu'au bord du grand moule ; laissez raffermir l'appareil pendant une demi-heure, enlevez ensuite le moule formant cylindre à l'aide de l'eau chaude et remplissez-le vide qu'il laisse avec un appareil de pain d'abricots à la vanille peu collé; quand l'appareil est raffermi, et au moment de dresser, prenez le moule avec un linge, essuyez-le bien, dégagez le pain du moule en lui donnant de l'air d'un côté, renversez-le sur plat, arrosez-le avec un sirop vanillé. On peut, si on veut, huiler le moule et le napper à la gelée rose ou avec de l'appareil à pain d'abricots: on peut alors croûtonner le fond du plat avec de la gelée blanche et rose. On appelle aussi riz à l'Impératrice un appareil de plombière au riz dressé dans un moule à dôme par couches alternées avec de la marmelade d'abricots qu'on frappe ensuite pendant 25 minutes sur glace salée.

1913. — PAIN DE RIZ A LA PRINCESSE.

Cuisez deux poignées de riz, d'après la méthode décrite au nº 1911 ; égouttez-le sur un tamis et laissez-le refroidir; chemisez légèrement avec de la gelée aux noyaux un moule à timbale uni ; décorez-le au fond et autour avec des fruits confits variés et de nuances diverses, que vous masquez ensuite avec une couche de gelée pour les soutenir, placez dans une bassine un petit appareil de blanc-manger, tournez-le sur glace, et aussitôt qu'il commence à se lier, incorporez-lui peu à peu le riz préparé ainsi qu'un petit salpicon d'ananas; tournez-le encore quelques minutes et mêlez-lui son même volume de crème fouettée, versez-le alors dans le moule; une heure après, trempez celui-ci à l'eau chaude démoulez le pain sur plat et entourez-le avec une couronne de quartiers d'oranges rubanés à la gelée.

1914. — PAIN DE RIZ A L'ANANAS.

Clarifiez 40 gr. de colle de poisson ou l'équivalent de gélatine avec 2 verres d'eau, sucre et jus de citron ; mettez dans un poêlon 6 cuillerées à bouche de marmelade d'abricots que vous délayez peu à peu avec le jus de 4 oranges; additionnez ensuite la gelée peu à peu et fouettez légèrement l'appareil sur glace, mais sans le faire mousser; quand il commence à se lier, mélangez-lui à la cuiller 250 gr. de riz cuit à la crème, parfumé à l'orange et froid, ainsi qu'un salpicon d'ananas, travaillez-le encore quelques minutes et versez-le dans un moule à dôme nappé avec de la gelée, sablé avec des pistaches hachées et incrusté sur glace ; laissez-bien raffermir l'appareil, trempez-le ensuite à l'eau chaude pour le démouler sur plat et l'entourer avec une couronne de tranches d'ananas.

1915. — CRÈME FRANÇAISE AUX AMANDES.

Faites bouillir les trois quarts d'un litre de lait avec un bâton de vanille distribué en petites parties, sucrez-le et laissez-le refroidir à moitié mais à couvert; broyez ensuite 12 jaunes d'œuf, étendez-les peu à peu avec le lait infusé et marquez une crème anglaise à la vanille. En le sortant du feu, infusez-lui 200 gr. d'amandes pilées avec un peu de crème froide, vannez l'appareil jusqu'à ce qu'il soit refroidi et passez-le au tamis fin dans une bassine étamée, et mélangez-lui 50 gr. de gélatine clarifiée, essayez-en une petite partie, et s'il est à point, versez-le dans une bassine étamée, puis tournez-le sur glace pendant quelques minutes pour le lier, et versez-le dans un moule cannelé et à cylindre d'avance incrusté sur glace; laissez-le bien raffermir, puis trempez vivement le moule à l'eau chaude et renversez la crème sur plat. Entourez-le avec des petits gâteaux.

1916. — CRÈME FRANÇAISE AU CHOCOLAT.

Préparez les trois quarts d'un moule de crème anglaise à la vanille; quand elle est liée, laissez-la refroidir à moitié en la vannant. Faites dissoudre dans une casserole et à la bouche du four 200 gr. de chocolat; broyez-le d'abord à la cuiller et étendez-le ensuite peu à peu avec la crème anglaise; mêlez-lui 40 à 50 gr. de gélatine clarifiée et réduite, passez l'appareil à l'étamine; essayez-en une petite partie sur glace, versez-le ensuite dans une casserole pour le tourner sur glace pendant quelques minutes seulement, le verser dans un moule chemisé à la gelée et incrusté sur

glace. Au moment de dresser, trempez le moule à l'eau chaude et démoulez la crème sur plat, entourez-la avec une couronne de petits pains de la Mecque.

1917. — CRÈME ESPAGNOLE AU RHUM.

Délayez dans une terrine 6 cuillerées à bouche de marmelade d'abricots avec 2 décil. de rhum; mettez 15 à 18 jaunes d'œuf dans une terrine, broyez-les avec le fouet, additionnez-leur 200 gr. de sucre fin et une cuillerée à bouche de fécule, étendez peu à peu l'appareil avec trois quarts de litre d'eau froide et passez-le au tamis dans une casserole pour le cuire sans ébullition comme une crème anglaise; quand il est lié, passez-le au tamis dans une terrine et vannez-le jusqu'à ce qu'il soit à peu près refroidi; alors mélangez-lui 60 à 70 gr. de gélatine clarifiée, ainsi que l'appareil au rhum et passez-le de nouveau au tamis. Essayez sa consistance sur glace, faites-le bien refroidir et versez-le dans un moule chemisé et incrusté sur glace. Au moment de dresser, trempez le moule à l'eau chaude, renversez la crème sur plat et entourez-la de petits ronds rubanés au chocolat et amandes.

1918. — CRÈME PLOMBIÈRE A L'ORIENTALE.

Préparez une composition de glace aux fraises d'après les prescriptions indiquées au chapitre de l'office donnant 24 degrés au pèse-sirop; faites-la glacer d'après la méthode ordinaire, et quand elle est bien lisse et consistante, prenez-en une petite partie dans une terrine, à laquelle vous incorporez 7 à 8 cuillerées à ragoût de chantilly sucrée; versez peu à peu l'appareil dans la sorbetière, travaillez vivement la composition pendant 10 minutes, puis laissez-la reposer quelques instants pour la dresser ensuite en rocher dans une bordure de blanc-manger.

1919. — CRÈME PLOMBIÈRE A LA SOUVERAINE.

Pilez 3 à 400 gr. de noix fraîches et épluchées, délayez-les avec 6 décil. de crème double, liquide et froide; additionnez le quart d'un zeste d'orange, laissez infuser la composition pendant une heure dans un lieu frais et passez-la deux fois à l'étamine pour exprimer le liquide, mais sans spatule; sucrez-la à point avec un sirop vanillé et versez-la dans la sorbetière pour la faire prendre d'après la méthode prescrite à l'égard des glaces. Quand elle est ferme et bien lisse, retirez-en une petite partie dans une terrine à laquelle vous incorporez peu à peu 7 à 8 décil. de chantilly sucrée; versez cet appareil dans la composition, travaillez-la vivement pendant quelques minutes, laissez-la reposer, et avec elle emplissez un moule à timbale foncé avec du papier et d'avance frappé au sel; couvrez le moule et laissez-le ainsi pendant 2 heures; seulement au dernier moment démoulez la plombière sur plat, enlevez le papier et couvrez-la avec une jolie sultane en sucre filé.

1920. — CRÈME PLOMBIÈRE D'ABRICOTS A LA SUÉDOISE. (Dessin n° 178.)

Coupez à la colonne des poires et des pommes de la longueur de 3 centim. de long sur un de diamètre, cuisez-les en compote dans du sirop en tenant les pommes blanches et faisant les poires rouges; laissez-les refroidir et égouttez-les ensuite pour les placer dans deux petites terrines avec quelques cuillerées de gelée au marasquin mi-prise.

Incrustez sur de la glace pilée un moule à bordure cannelé que vous nappez légèrement avec de la gelée et montez les fruits contre les parois en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise et en les alternant par trois dans le genre que représente le dessin; finissez alors d'emplir la bordure avec de la gelée au marasquin que vous laissez prendre sur glace. Au moment de servir, démoulez la bordure sur plat et emplissez le puits avec une crème plombière aux abricots que vous dressez en pyramide et sur laquelle vous formez des cavités avec une petite cuiller; emplissez-les au cornet avec de la marmelade d'abricots et servez de suite. On peut varier le décor de fruits à volonté en employant pour décorer la bordure des fruits en compote de forme et couleur variées.

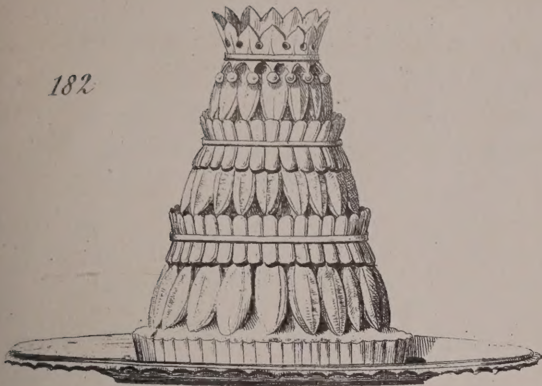
1921. — CRÈME PLOMBIÈRE AU PARFAIT.

Avec 250 gr. de café en poudre et 3 à 4 verres d'eau bouillante, préparez une infusion, passez-la à travers un filtre ou une serviette et mêlez-la avec du sirop à 30 degrés, de manière que la composition donne 22 degrés au pèse-

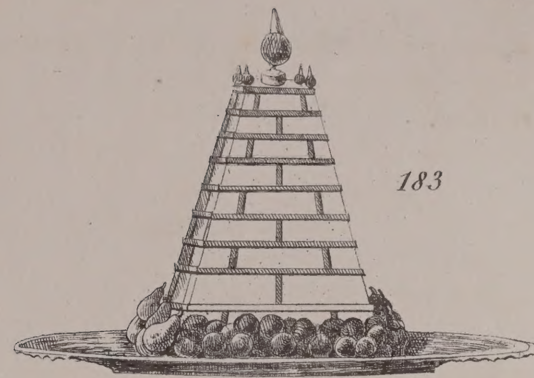
SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUARANTIÈME.

N° 182. — Quartiers d'orange à la gelée, p. 368.
N° 184. — Gâteau à la sultan, page 395.
N° 186. — Coupe garnie de quartiers d'oranges, p. 381.
N° 188. — Meringue garnie de plombière, page 383.
N° 183. — Suédoise en pyramide, page 380.
N° 185. — Gradin garni de gâteaux, page 410.
N° 187. — Corne d'abondance au nougat, page 382.
N° 189. — Croquembouche de gênoise aux fraises, p. 381.

182



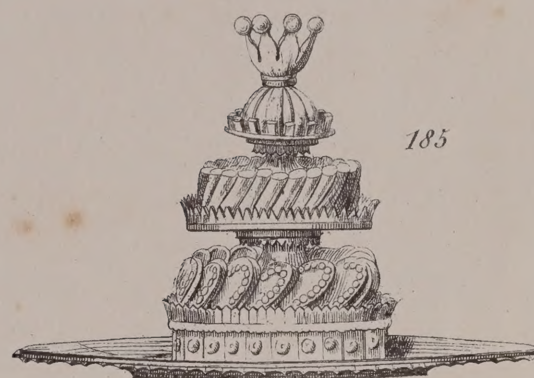
183



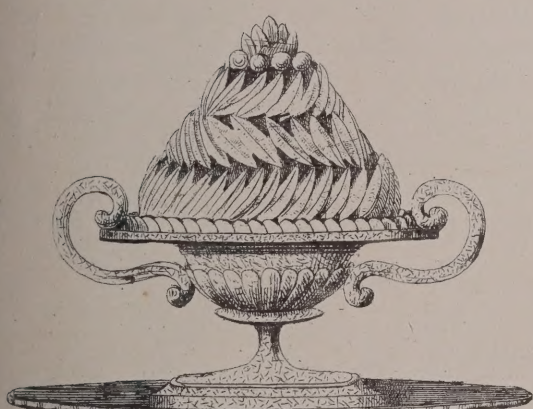
184



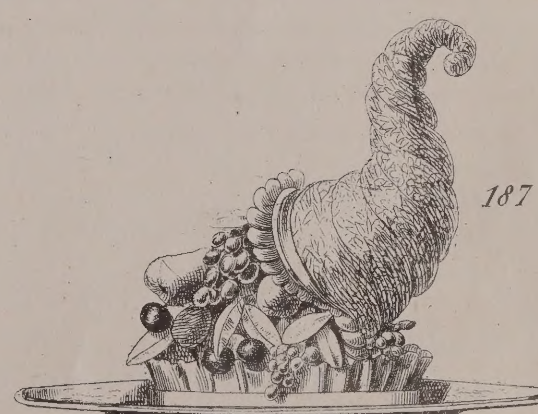
185



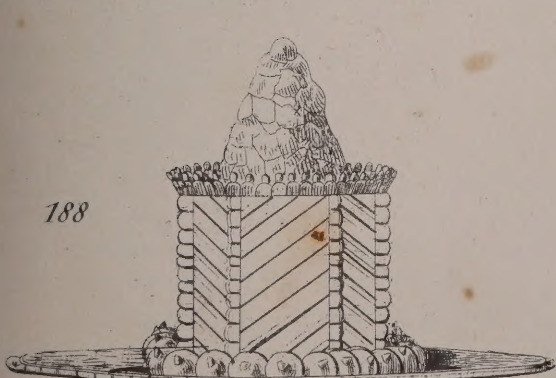
186



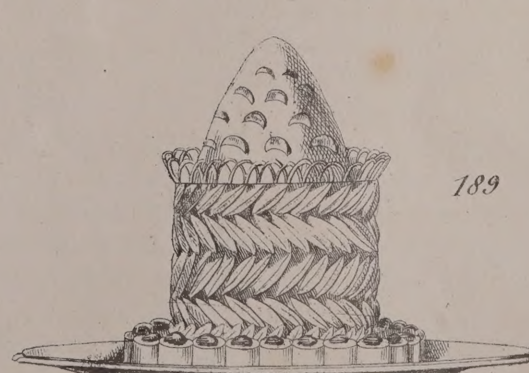
187



188



189



ois et Bernard del. DÉPOSÉ Imp lith de Hri Muller Jne

sirop. Faites-la prendre à la sorbetière, et quand elle est bien lisse, incorporez-lui un demi-litre de crème fouettée et légèrement sucrée, en procédant d'après la méthode prescrite. Moulez ensuite la plombière dans un moule foncé de papier et d'avance frappé au sel; fermez bien le moule, couvrez-le aussi avec de la glace salée, et tenez-le ainsi pendant trois quarts d'heure pour le démouler ensuite sur serviette et l'entourer de gâteaux.

1922. — CRÈME PLOMBIÈRE A LA MADELEINE.

Huilez avec de l'huile d'amandes douces un moule à dôme que vous frappez au sel. Quand il est bien saisi, décorez-le au fond et autour avec des lames d'ananas confites, et masquez toutes les surfaces avec une couche de marmelade d'abricots peu sucrée, bien réduite et transparente; emplissez ensuite le moule avec une crème plombière à l'ananas, finie avec un petit salpicon de fruits; fermez bien le moule, masquez-le avec de la glace salée, et laissez-le frapper une heure. Au moment de servir trempez-le dans de l'eau tiède, dressez l'entremets sur serviette et entourez-le avec une garniture de petits gâteaux.

1923. — CRÈME PLOMBIÈRE DES DAMES.

Avec une purée d'abricots marquez une composition de glace ayant 24 degrés au pèse-sirop, infusez-lui un demi-bâton de vanille et additionnez-lui un décil. de lait d'amandes très-essencé; passez la composition au tamis fin et faites-la prendre à la sorbetière d'après les procédés ordinaires. Quand elle est lisse et ferme, retirez-en une petite partie dans une terrine à laquelle vous incorporez 7 à 8 cuillerées à ragoût de chantilly sucrée, versez cet appareil dans la sorbetière, mélangez-le peu à peu à la composition que vous travaillez vivement quelques minutes, versez-la ensuite dans un moule à dôme foncé de papier et frappé sur glace, couvrez le moule, tenez-le ainsi pendant 25 minutes, puis renversez la plombière sur plat et entourez avec une couronne d'éclairs fourrés à la crème, glacés à la vanille.

1924. — CRÈME PLOMBIÈRE A LA DAME-BLANCHE.

Cuisez à fond et à grande eau 100 gr. de beau riz; quand il est bien cuit, égouttez et placez-le dans une terrine vernie, couvrez-le avec du sirop vanillé à 25 degrés dans lequel vous le laissez macérer pendant 2 ou 3 heures. Marquez une composition de glace à la crème crue et à la vanille, faites-la prendre d'après les règles ordinaires et quand elle est bien lisse, incorporez-lui le riz égoutté du sirop, ainsi que 4 cuillerées de marmelade d'abricots; au bout de 10 minutes retirez une petite partie de la composition dans une terrine à laquelle vous incorporez 7 à 8 cuillerées à ragoût de chantilly légèrement sucrée, versez ensuite cet appareil peu à peu dans la sorbetière, travaillez vivement la composition pendant 10 minutes, puis dressez-la par couches dans un moule à bombe, foncé de papier et frappé au sel, en alternant chaque couche avec des fruits confits, ramollis à l'eau tiède, macérés dans du sirop, puis égouttés, coupés en dés et liés avec un peu de marmelade d'abricots; fermez le moule, laissez-le sur glace pendant 45 minutes, puis dressez la plombière sur serviette et entourez-la avec une garniture de bouchées de dames glacées à la vanille.

1925. — CRÈME PLOMBIERE A LA MOSCOVITE. (TUTTI-FRUTTI.)

Préparez un appareil de blanc-manger aux amandes ou aux noix fraîches et à la vanille très-peu collée; sanglez une sorbetière à demi-dose de sel, versez l'appareil dedans et travaillez-le à la spatule pour le faire prendre. Quand il est mousseux, lisse et consistant, mêlez-lui un salpicon de fruits confits, d'avance macérés dans du sirop pendant 2 heures, mais bien égouttés; versez ensuite l'appareil dans un moule à dôme, frappé avec de la glace pilée et salée. Fermez hermétiquement le moule, saupoudrez-le avec de la glace salée et laissez-le frapper 25 minutes, lavez-le ensuite à l'eau froide pour le tremper à l'eau tiède et démoulez l'entremets sur plat.

1926. — CRÈME PLOMBIÈRE A LA NAPOLITAINE.

Choisissez un melon bien parfumé et mûr à point dont vous passez la pulpe au tamis, il en faut 7 à 800 gr.; étendez cette purée avec le suc de 3 oranges et le sirop vanillé nécessaire pour l'amener à 24 degrés au pèse-sirop. Ajoutez le quart d'un zeste d'orange et passez la composition à l'étamine pour la verser dans une sorbetière sanglée; faites-la prendre d'après les procédés ordinaires des glaces, et quand elle est lisse et ferme retirez-en une petite partie dans une terrine, à laquelle vous mêlez peu à peu 7 à 8 cuillerées à ragoût de chantilly sucrée, incorporez ensuite cet appareil à la composition peu à peu, et au bout de quelques minutes de travail additionnez-lui un salpicon de fruits confits, d'avance ramollis à l'eau tiède. Le salpicon doit macérer dans du sirop pendant une heure, on l'égoutte ensuite sur un linge. Quand la composition a repris la solidité nécessaire, additionnez-lui un décil. de bon rhum, et versez-la dans un moule à dôme frappé à la glace salée et foncé avec du papier; fermez le moule et au bout de 25 minutes renversez la plombière sur serviette pour l'entourer avec une garniture de quartiers d'oranges glacés au cassé.

1927. — CRÈME PLOMBIÈRE AUX AMANDES.

Émondez et pilez 3 à 400 gr. d'amandes avec quelques cuillerées de sucre en poudre et de l'eau fraîche afin qu'elles ne tournent pas en huile; quand elles sont réduites en pâte placez-les dans une terrine et couvrez-les avec la valeur d'un litre et quart de crème anglaise à la vanille et à moitié refroidie; passez ensuite à l'étamine et versez-la dans la sorbetière frappée au sel, pour faire prendre la composition d'après les règles appliquées aux glaces; quand elle est lisse et consistante, retirez-en une petite partie dans une terrine, à laquelle vous incorporez 7 à 8 cuillerées de chantilly sucrée, versez cet appareil dans la sorbetière, peu à peu, incorporez-le bien à la composition et 10 minutes après dressez-la en rocher dans une bordure en biscuit aux amandes glacé à la vanille. On peut, d'après cette méthode, préparer des glaces aux amandes torréfiées ainsi qu'aux noisettes et avelines.

1928. — POUDING FROID DE CARÊME.

Avec 8 décil. de lait, 250 gr. de sucre, 12 jaunes d'œuf et un bâton de vanille, préparez une crème anglaise d'après les règles ordinaires; aussitôt liée, versez-la dans une terrine et vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit à peu près refroidie; alors incorporez-lui 60 gr. de gélatine clarifiée et passez l'appareil au tamis fin ou à l'étamine. Incrustez sur glace un moule à cylindre uni, dont vous décorez le fond et les pourtours avec des écorces et amandes vertes confites, symétriquement découpées et trempées à mesure dans de la gelée mi-prise afin de les coller contre le moule; mêlez au décor quelques raisins de Smyrne et de Corinthe ainsi que quelques pistaches afin de varier les nuances, puis chemisez le moule à la gelée. Maintenant coupez quelques tranches de biscuit à la vanille en leur donnant l'épaisseur d'un demi-centim., imbibez-les tour à tour avec du marasquin; disposez dans une assiette creuse et rangez-les en couches au fond du moule; saupoudrez-les avec une cuillerée à bouche de fruits confits coupés en dés et dans du marasquin macérés, couvrez-les alors avec une couche de la crème anglaise préparée, ayant un centim. d'épaisseur, mais en observant de la couler et la faire prendre peu à peu; quand la crème est prise, dressez dessus une autre couche de biscuit imbibé que vous saupoudrez également avec un salpicon de fruits pour la couvrir, enfin avec une couche de crème anglaise, ayant la même épaisseur que la première, continuez ainsi en alternant la crème, le biscuit et les fruits jusqu'à ce que le moule soit plein, et tenez le moule sur glace encore trois quarts d'heure; au moment de dresser, trempez vivement le moule à l'eau chaude, essuyez-le et renversez le pouding sur plat; entourez-le avec une couronne de belles moitiés d'abricots en compote et servez à part une purée de fraises sucrée au sirop vanillé et bien refroidie sur glace.

1929. — POUDING FROID A LA DUCHESSE.

Coupez un biscuit-punch en lames d'un demi-centim. d'épaisseur que vous divisez en montants de 2 à 3 centim. de large sur 12 de long. préparez trois quarts de litre de crème anglaise; aussitôt liée à point, retirez-la, mêlez-lui le tiers d'un zeste d'orange et vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit froide, alors mélangez-lui 60 gr. de gélatine clarifiée et réduite, ainsi qu'un décil. de marasquin, et passez-la au tamis fin.

Incrustez sur glace un moule à cylindre uni dont vous masquez les pourtours avec les montants en biscuits à l'égal d'une charlotte, mais en ayant soin de les imbiber à mesure d'un côté seulement avec de la crème anglaise préparée et en les appliquant contre le moule du côté imbibé, masquez également le fond du moule avec du biscuit coupé en losanges et d'avance imbibés à la crème. Quand le moule est complétement masqué, coulez au fond une couche de l'appareil à la crème d'un centim. d'épaisseur que vous laissez raffermir et sur laquelle vous dressez une couche de fruits confits très-moelleux, tels que reines-Claude, abricots, cerises, amandes vertes et ananas d'avance ramollis à l'eau tiède et les plus gros divisés en parties; couvrez ces fruits aussi avec une couche de crème et finissez d'emplir le moule en alternant la crème et les fruits; au bout de trois quarts d'heure démoulez le pouding sur plat après l'avoir trempé à l'eau chaude, masquez-le entièrement avec une couche de sauce abricots froide et légèrement collée; cela fait, emplissez le puits avec une chantilly parfumée au sucre d'orange.

1930. — POUDING DE RIZ A LA MALTAISE.

Préparez un appareil de riz à la crème bien cuit et parfumé à l'orange; finissez-le, quand il est froid, avec quelques cuillerées de chantilly, versez-le ensuite dans un moule à timbale, foncé de papier et frappé au sel; couvrez hermétiquement le moule, masquez-le aussi avec une couche de glace salée et faites-le frapper trois quarts d'heure; démoulez-le ensuite sur plat et garnissez-le autour et en dessus avec des quartiers d'oranges parés à vif et crus.

1931. — POUDING DE RIZ A L'IMPÉRATRICE.

Préparez un appareil de riz à la crème et au citron, mais bien cuit et bien sucré; quand il est froid, finissez-le avec quelques cuillerées de chantilly et rangez-le par couches dans un moule à dôme frappé au sel et foncé de papier, en

alternant chaque couche avec des carrés de gelée de framboises que vous étalez dessus ; fermez bien le moule et frappez-le pendant trois quarts d'heure ; démoulez-le ensuite sur plat et masquez-le avec une purée de framboises étendue avec du sirop parfumé au citron et bien refroidie sur glace.

1932. — POUDING FROID A LA DALMATIE.

Incrustez sur glace un moule à timbale et décorez-le au fond et contre les parois avec des fruits de nuances variées, symétriquement coupés, et à mesure trempés dans de la gelée mi-prise afin de les coller; cela fait, coulez au fond du moule une couche de gelée à l'orange d'un centim. d'épaisseur. Quand cette gelée est raffermie, placez sur elle un moule à timbale de 2 centim. plus étroit que le premier et empli avec de la glace pilée; au bout de quelques minutes coulez peu à peu de la gelée entre les deux moules afin d'emplir le vide et laissez-la raffermir; une demi-heure après, enlevez le moule formant cylindre en remplaçant la glace par de l'eau chaude. Cela fait, emplissez le vide avec un appareil bavarois à la vanille auquel vous mélangez, lorqu'il est presque pris, un verre d'eau de noyau et des fruits confits variés, coupés en dés et infusés au marasquin.

Versez cet appareil par couche, que vous alternez avec quelques biscuits à la cuiller trempés dans du marasquin ; quand le moule est plein, laissez frapper l'appareil pendant une heure ou deux, puis trempez vivement le moule à l'eau chaude, essuyez-le et renversez le pouding sur plat; entourez-le à sa base avec une couronne de tranches d'ananas crues, mais macérées au sirop vanillé que vous versez dessus.

1933. — POUDING FROID A LA PARISIENNE.

Chemisez, un peu épais, un moule à timbale avec de la gelée à l'orange ; préparez une petite purée de fraises étendue avec du sirop vanillé et collé avec 60 gr. de colle de poisson clarifiée ou l'équivalent de gélatine, ajoutez le jus d'une orange ainsi que quelques brins de zeste, et passez l'appareil au tamis dans un poêlon pour le lier très-légèrement en le tournant, lui mêler un petit salpicon de fruits confits et le retirer aussitôt; alors versez-le dans le moule par couches, que vous laissez prendre légèrement pour les alterner à mesure avec des lames de biscuit imbibées au marasquin ; quand le moule est plein, couvrez-le et laissez-le raffermir sur glace, puis trempez-le vivement à l'eau chaude ; essuyez-le bien et démoulez le pouding sur plat ; entourez-le à sa base avec une couronne de quartiers de belles pêches, seulement blanchies et macérées pendant une heure dans du sirop vanillé. D'après cette méthode, on peut préparer des poudings froids avec tous les fruits crus pouvant être mis en purée, tels que framboises, pêches et abricots.

1934. — POUDING ERMANCE.

Pilez 300 gr. d'amandes avec le même poids d'écorces de citron et oranges confites; additionnez à l'appareil 4 cuillerées à bouche de marmelade d'abricots, 2 œufs entiers et 8 jaunes ; passez-le au tamis, mettez-le dans une terrine pour lui mêler 100 gr. de pistaches coupées en petits dés, 200 gr. de raisins de Smyrne, un décil. de liqueur aux noyaux, et 500 gr. de biscuit émietté ; mêlangez bien l'appareil et versez-le dans un moule à cylindre, à fond bombé et de forme basse ; tenez-le au bain-marie pendant 40 minutes, démoulez-le ensuite sur un plafond et masquez-le à plusieurs reprises avec de la marmelade d'abricots tiède et étendue avec un peu de noyau. Quand le pouding est froid, dressez-le sur plat et emplissez le puits avec de la chantilly parfumée à la liqueur de noyaux. On peut entourer l'entremets avec une garniture de reines-Claude.

1935. — POUDING FROID A L'ITALIENNE.

Préparez les trois quarts d'un litre de crème anglaise à la vanille, collez-la, quand elle est froide, avec 50 gr. de gélatine dissoute et passez-la au tamis ; avec cet appareil, étendez la valeur d'un tiers de litre de purée de marrons vanillée, mais peu sucrée, et passez l'appareil à l'étamine. Préparez un gros salpicon de fruits confits variés et d'avance ramollis à l'eau tiède, que vous faites mariner pendant une heure avec un décil. de rhum ; incrustez sur glace un moule à timbale haut de forme, coulez au fond une couche d'appareil de marrons d'un centim. d'épaisseur, saupoudrez l'appareil avec une cuillerée à bouche de salpicon de fruits bien égouttés, et aussitôt qu'il est à peu près pris masquez-le avec une couche de lames de biscuits minces et légèrement imbibées au rhum ; couvrez ces lames avec de l'appareil assez liquide pour pénétrer dans les cavités, laissez-le prendre et finissez d'emplir le moule en alternant l'appareil, les fruits et les lames de biscuit imbibées. Au moment de dresser, démoulez le pouding sur plat et entourez-le à sa base avec une couronne de beaux marrons demi-confits et à la vanille ; arrosez-le avec le sirop des marrons.

1936. — POUDING GLACÉ A LA DIPLOMATE.

Ramollissez, en les lavant à l'eau tiède, quelques amandes vertes, écorces d'oranges, citrons, cédrats, cerises et

ananas confits; coupez-les ensuite en dés moyens, mettez-les dans une terrine avec quelques cuillerées de raisins de Smyrne, pour les couvrir avec du sirop mêlé avec quelques cuillerées de rhum, dans lequel vous les faites macérer pendant une heure; préparez à peu près le volume de trois quarts de litre de crème anglaise à la vanille, que vous laissez refroidir en la vannant; d'autre part, coupez en lames un biscuit à la vanille. Trois heures à peu près avant de servir, frappez dans un seau et à la glace pilée, salée et salpêtrée un moule en fer-blanc en forme de pyramide ronde; dressez au fond une couche de lames de biscuits imbibées au rhum, que vous saupoudrez avec quelques cuillerées du salpicon de fruits d'avance égouttés; arrosez chaque couche avec quelques cuillerées de crème anglaise, et continuez ainsi en alternant le biscuit, les fruits et la crème jusqu'à ce que le moule soit plein, alors couvrez l'orifice du moule d'abord avec un grand rond de papier et ensuite avec le couvercle du moule; lutez les jointures avec du beurre manié, saupoudrez le moule avec du sel et salpêtre mêlés, et ensuite avec de la glace pilée et aussi salée; couvrez le seau avec un linge afin d'obstruer l'air et tenez-le dans un lieu frais. Au bout d'une heure et demie, sanglez de nouveau le moule en égouttant la plus grande partie de l'eau et en additionnant de la glace salée; au moment de servir, retirez le moule pour le tremper entièrement à l'eau tiède, l'essuyer et dresser le pouding sur plat; masquez-le avec une sauce crème anglaise au rhum bien refroidie sur glace et servez le restant à part. On confectionne aussi ces poudings froids en remplaçant la crème anglaise par une crème plombière. En ce cas, on frappe le moule une heure, on l'emplit d'après la même méthode que nous venons de prescrire, mais en commençant par une couche de plombière. On peut encore préparer cet entremets en collant l'appareil aux marrons pour le lier sur glace et le dresser en l'alternant avec les fruits.

1937. — POUDING GLACÉ A LA METTERNICH.

Placez dans une terrine 250 gr. de raisins de Smyrne, autant de pâte d'abricots coupée en petits dés et quelques cuillerées à bouche d'écorces confites aussi coupées en dés, faites-les macérer une heure avec 2 décil. de rhum; frappez à la glace salée et salpêtrée un moule en fer-blanc en forme de pyramide ronde; d'autre part, préparez un peu plus d'un litre de crème anglaise à la vanille, avec laquelle vous étendez 150 gr. de pistaches mondées, mêlées avec 200 gr. d'amandes pilées ensemble et réduites en pâte; laissez infuser l'appareil pendant une demi-heure, puis passez-le à l'étamine deux fois. Coupez un petit gâteau Cussy en lames d'un demi-centim. d'épaisseur que vous placez sur un plat; imbibez-les tour à tour avec du marasquin et dressez-les par couches dans le moule frappé, saupoudrez-les avec 2 cuillerées à bouche de salpicon de fruits égouttés, en les arrosant à mesure avec quelques cuillerées de crème aux pistaches, à laquelle vous mêlez 4 cuillerées de crème fouettée; quand le moule est plein, couvrez-le avec un grand rond de papier et fermez-le hermétiquement avec son couvercle, que vous lutez avec du beurre; saupoudrez-le avec une poignée de salpêtre et masquez-le complétement avec de la glace salée; une heure et demie après, sanglez de nouveau le moule après avoir égoutté l'eau en partie, et, au bout d'une heure, retirez-le pour le tremper vivement à l'eau tiède, l'essuyer, le découvrir, renverser le pouding sur plat et le masquer aussitôt avec le restant de la crème bien refroidie sur glace. On peut également opérer en remplaçant la crème anglaise par une plombière aux pistaches, mais très-légèrement glacé.

1938. — POUDING GLACÉ A LA RICHELIEU. (Dessin n° 199.)

Préparez une crème plomblière au riz d'après la méthode prescrite au n° 1924, masquez une vingtaine de macarons moelleux avec de la marmelade d'abricots et rangez-les sur un plat. Parez à vif une moitié d'ananas que vous coupez en dés moyens, placez-les dans une terrine avec des marrons confits et des pistaches coupées en dés, et couvrez-les avec du sirop chaud dans lequel vous les laissez refroidir. Trois heures à peu près avant de servir, sanglez au sel et salpêtre un moule en fer-blanc en forme de pyramide, mais à côtes; placez au fond une couche de crème plombière, rangez dessus les macarons par couches mélangées avec l'ananas, les pistaches et les marrons égouttés au moment; arrosez chaque couche avec la crème plombière et alternez ainsi les couches avec la plombière jusqu'à ce que le moule soit plein, alors couvrez-le de papier, fermez-le hermétiquement avec son couvercle et masquez-le entièrement avec de la glace salée et salpêtrée; au bout d'une heure et demie, sanglez-le de nouveau, et, au moment de servir, dressez le pouding sur plat après avoir trempé le moule à l'eau tiède, puis entourez-le avec une couronne de tartelettes aux amandes, et servez à part une sauce froide d'abricots au kirsch bien refroidie sur glace.

1939. — POUDING GLACÉ A LA NESSELRODE.

Lavez à l'eau tiède et coupez en petits dés de bons fruits confits bien tendres, que vous mettez dans une terrine avec quelques cuillerées de raisins de Smyrne; arrosez-les avec un décil. de marasquin, dans lequel vous les faites macérer pendant une heure en les retournant de temps en temps; marquez une crème plombière à la purée de marrons, faites-la prendre et finissez-la d'après les règles ordinaires; quand la chantilly est incorporée, additionnez-lui peu à peu un décil. et demi de bon marasquin, mais sans cesser de travailler la plombière; au bout de 8 à 10 minutes,

incorporez-lui les fruits d'avance égouttés ; sanglez au sel un moule à dôme, et aussitôt qu'il est saisi par le froid emplissez-le par couches avec la plombière, que vous alternez à mesure avec des lames de biscuit à la vanille, imbibées au marasquin ; couvrez l'orifice du moule avec un rond de papier et fermez-le hermétiquement avec son couvercle ; masquez-le alors avec de la glace salée et frappez-le pendant une heure et demie ; au moment de dresser, retirez le moule de la glace, lavez-le à l'eau froide pour le tremper ensuite à l'eau tiède, le découvrir et renverser le pouding sur serviette ; entourez-le avec une couronne de petits gâteaux et servez.

1940. — POUDING GLACE A LA CHATEAUBRIAND.

Préparez une crème plombière aux amandes d'après les prescriptions données plus haut. Quand la chantilly est incorporée, additionnez-lui un salpicon composé d'amandes vertes et ananas confits que vous aurez fait macérer une heure avec un peu de marasquin, mêlez aussi le liquide à la plombière, et travaillez-la encore quelques minutes ; sanglez un moule à dôme, foncez-le avec du papier, et emplissez-le avec la plombière que vous alternez par couches avec des lames de biscuit aux amandes masquées de marmelade d'abricots et légèrement imbibées au marasquin ; couvrez l'orifice du moule avec un rond de papier, fermez-le hermétiquement avec son couvercle, et faites-le frapper pendant une heure ; au moment de dresser, retirez-le de la glace, découvrez-le, et renversez-le pouding sur serviette ; enlevez le papier et entourez l'entremets avec une couronne de petits gâteaux.

1941. — SABAYON GLACÉ A LA PIÉMONTAISE.

Placez dans un poêlon 10 jaunes et 3 œufs entiers, mêlez-leur 150 gr. de sucre en poudre, travaillez quelques minutes l'appareil avec une cuiller en bois, et étendez-le peu à peu avec 4 à 5 décil. de vin de Lunel, ajoutez un demi-bâton de vanille, un demi-zeste de citron et un morceau de cannelle, fouettez doucement l'appareil sur un feu doux jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux, en même temps solide ; alors retirez vanille, cannelle et citron, et faites-le refroidir en le fouettant hors du feu ; additionnez-lui 40 à 50 gr. de gélatine clarifiée et réduite, très-serrée, ainsi que 2 ou 3 cuillerées à bouche de rhum, et versez dans un moule frappé sur glace. Lorsque le sabayon est raffermi, démoulez-le sur plat, et garnissez-le avec des petits gâteaux en pâte frolle.

1942. — ENTREMETS DE GLACES MOULÉES. (Dessin n° 201.)

On sert quelquefois, comme entremets, des glaces moulées soit dans des moules dits à fromages, soit dans des moules à fruits ou de tout autre genre.

L'entremets que représente le dessin est composé d'un ananas imité avec une glace ou plombière à l'ananas. Cette pièce est entourée avec des glaces variées et moulées dans des petites formes à fruits, garnies avec des feuilles vertes et fraîches. L'entremets est dressé sur un socle en glace naturelle.

1943. — TIMBALE GLACEE A LA SICILIENNE.

Foncez un moule à timbale de moyenne grandeur avec de la pâte frolle, mais un peu ferme, masquez la pâte avec du papier, et emplissez le vide avec de la farine commune, placez le moule sur un plafond, et poussez-le au four ; quand la pâte est cuite, videz la timbale, laissez-la refroidir, et masquez-la intérieurement et en dehors avec de la marmelade d'abricots ; renversez-la ensuite pour la décorer extérieurement avec des moitiés d'amandes blanches, de l'angélique, pistaches et raisins blonds et noirs. Maintenant, incrustez sur glace un moule à timbale de 2 centim. plus large que la croûte décorée ; coulez et faites prendre au fond du moule une couche de gelée au citron ayant un centim. d'épaisseur ; sur cette couche, placez la croûte décorée bien au milieu, couvrez-la avec un couvercle de bain-marie, et emplissez l'intervalle qui la sépare du moule avec de la gelée froide, quoique liquide, mais surtout en ayant soin de la couler peu à la fois ; laissez bien raffermir cette gelée, et au moment de servir, emplissez le vide de la croûte décorée avec une plombière à la reine Blanche que vous dressez par couches en les alternant avec quelques fruits confits ramollis à l'eau tiède et divisés en parties.

1944. — TIMBALE DE MARRONS A LA SULTANE.

Préparez un appareil de pâte de marrons à la vanille d'après la méthode prescrite au n° 1757, et montez-le pendant qu'il est chaud contre les parois d'un moule à timbale foncé de papier en lui donnant l'épaisseur d'un centim. mais sans faire de fond. Aussitôt la timbale montée, démoulez-la sur un couvercle, et glacez-la en dessus et en dehors avec une glace cuite au chocolat ; aussitôt la glace sèche, glissez la timbale sur plat, passez-la quelques secondes au four pour donner du luisant à la glace, puis entourez-la sur le haut avec une couronne de tout petits choux glacés au cassé, emplissez-la avec une chantilly à la vanille très-ferme, ou une mousse vanillée bien frappée dans une petite sorbetière, et que vous dressez en rocher à l'aide d'une cuiller ; couvrez alors la timbale avec une sultane à jour et en

sucre filé blanc. On peut glacer cette timbale à la vanille ou au marasquin et l'entourer à sa base avec une couronne de petites meringues garnies de glace; en ce cas, on supprime la sultane.

1945. — CHARLOTTE PARISIENNE.

Préparez 3 douz. de petites gaufres aux amandes roulées de la grosseur d'un doigt et de 12 centim. de longueur, humectez-leur les deux bouts avec de l'appareil à meringue, et sablez-les d'un côté avec du gros sucre rose et de l'autre avec des pistaches hachées; laissez-les sécher un instant à la bouche du four, et rangez-les debout contre les parois intérieures d'un moule à timbale en les collant les unes contre les autres avec un filet de glace royale poussée au cornet. Laissez sécher à l'étuve; au moment de servir, emplissez la charlotte intérieurement avec uue crème plombière d'amandes au marasquin, et renversez-le sur plat. Couvrez la charlotte avec une abaisse ronde, en gaufre, glacée et bordée, au centre de laquelle vous placez une petite corbeille en glace royale à jour, ou une aigrette en sucre filé.

Si la charlotte ne figure pas sur table, on la garnit simplement avec une crème plombière qu'on dresse en rocher, et on l'entoure à sa base avec des petites gaufres en cornet pleines de chantilly.

1946. — CHARLOTTE A LA MONTPENSIER.

Cuisez 2 plaques de pâte frolle abaissée mince comme pour gâteau napolitain; pendant que la pâte est encore chaude, coupez une abaisse hexagone d'un centimètre plus large qu'un moule ordinaire à 6 pans, coupez également 6 montants dont chacun d'eux sera exactement de la même largeur que les faces de l'abaisse hexagone et de 12 centim. de long; quand la pâte est froide, coupez légèrement en biais les angles des montants sur leur longueur afin de pouvoir les ajuster avec précision; cela fait, masquez-les d'un côté avec une couche mince de marmelade pour les masquer ensuite avec une glace fondante aux pistaches; quand cette glace est sèche, parez régulièrement les montants, assemblez-les, et collez-les debout sur l'abaisse hexagone à l'aide de la glace royale, de manière à former une timbale à 6 faces. Quand la charlotte est ainsi montée et solide, décorez-la sur les jointures et le dessus avec une chaîne régulière de points en glace royale blanche ; cela fait, glissez la charlotte sur plat, entourez-la à sa base avec une couronne de quartiers d'oranges garnis avec du blanc-manger, et emplissez-la au moment avec une crème plombière aux amandes que vous dressez à la cuiller en forme de rocher.

1947. — CHARLOTTE RUSSE AUX PISTACHES. (Dessin n° 172.)

Foncez avez du papier un moule à charlotte, cuisez une plaque de biscuit à la vanille étalée en couche mince ; quand il est cuit, parez-le en lui donnant un centim. d'épaisseur; divisez-le alors en bandes de 12 centim. de largeur, masquées moitié avec une glace royale à la vanille et moitié avec de la glace verte aux pistaches; divisez-les aussitôt transversalement en biscuits de 2 centim. à peu près de largeur, rangez-les à mesure qu'ils sont coupés sur une plaque couverte de papier et à distance, afin de faire sécher la glace ; coupez également un fond rond du diamètre intérieur du moule, dont vous glacez nne moitié avec de la glace blanche et l'autre moitié avec de la glace verte ; divisez aussitôt ce rond en rosace, que vous rangez aussi sur un plafond ; quand la glace est bien sèche, montez la charlotte en commençant par le fond et en alternant les nuances, puis dressez les montants debout contre les parois du moule en les serrant les unes contre les autres, alternez aussi les nuances et faites-les raccorder avec celles du fond. Une heure avant de servir, incrustez le moule sur glace, et au bout de quelques minutes, emplissez la charlotte avec un appareil bavarois aux pistaches lié au moment sur glace, et presque ferme; au moment de dresser, renversez la timbale sur plat, décorez-la en dessus avec de la gelée à l'orange et entourez-la à sa base avec des bouquets de gelée hachée blanche et rose. Ces charlottes peuvent être montées avec du biscuit glacé blanc et au chocolat ou bien rose et blanc. L'appareil intérieur peut être aussi remplacé par tout autre appareil bavarois.

1948. — CHARLOTTE RUSSE AUX FRAISES.

Cuisez une plaque de biscuit-punch auquel vous donnez l'épaisseur de 2 centim. Quand il est cuit, parez-le en dessus pour l'égaliser et divisez-le par le milieu sur son épaisseur, distribuez-le ensuite en montants d'un centim. et demi à 2 de large sur 10 à 12 de long. Il en faut une trentaine. Coupez ensuite la même quantité de triangles allongés avec lesquels vous formez le fond de la charlotte, et en ayant soin de les appuyer au fond du moule, la moitié du côté coupé à vif, de manière à alterner les nuances, mais en ayant soin de faire les coupures droites afin de ne laisser aucun jour.

Aussitôt la charlotte foncée, dressez les biscuits longs debout contre les parois en les serrant les uns contre les autres et en les appuyant aussi contre le moule, alternativement, l'un du côté coloré, l'autre du côté coupé à vif, mais en observant que les coupures des montants correspondent avec celles du fond. Quand la charlotte est montée, incrus-

tez le moule sur glace, et au bout d'un quart d'heure, emplissez-le avec un bavarois aux fraises lié au moment sur glace; une heure après, renversez la charlotte sur plat et entourez-la à sa base avec une couronne de grosses fraises nappées à la gelée. On peut monter cette charlotte avec des biscuits à la cuiller de 10 centim. de long.

1949. — CHARLOTTE A LA SAVOISIENNE.

Cuisez un biscuit de Savoie à la vanille dans un moule à croquembouche de moyenne grosseur; quand il est cuit, démoulez-le et placez-le debout sur une grille pour le laisser refroidir, il doit être bien glacé et d'une belle couleur blonde. Quand il est tout à fait froid, parez-le droit et renversez-le sur un plafond pour le cerner à un centim. des bords et le vider aux trois quarts. Alors dressez-le sur une serviette, et au moment de servir, emplissez-le avec une chantilly à la vanille bien ferme que vous dressez en pyramide, entourez-le avec une chaîne de petites meringues ou avec une couronne de fruits glacés.

1950. — CHARLOTTE DE GAUFRES A LA CHANTILLY. (Dessin nº 196.)

Préparez une pâte d'amandes pour timbale, essayez-en une partie pour la rectifier au besoin, puis prenez l'appareil avec une cuiller par petites parties de la grosseur d'une noix que vous rangez sur une plaque beurrée et farinée, en ayant soin de les poser à distance, poussez-les aussitôt à four modéré pour les retirer aussitôt que la pâte est cuite et de belle couleur; avec ces ronds, formez des petits cornets que vous laissez refroidir, il en faut une quinzaine.

Maintenant, avec 7 à 8 cuillerées d'appareil, couchez sur plaque beurrée une bande à peu près de 50 centim. de long sur 8 de large; en la sortant du four, coupez droit les bords et les extrêmes, puis détachez-la de la plaque pour la rouler en cercle et debout autour d'un moule à timbale, soudez les deux bouts avec du sucre au cassé et laissez-la refroidir ainsi. Ce cercle sert à former la timbale. Avec le restant de l'appareil, cuisez une abaisse que vous coupez en la sortant du four avec un cercle à flan un peu plus grand que le cercle; quand elle est refroidie, collez-lui le cercle dessus à l'aide du sucre au cassé, de manière à former la charlotte que vous glissez sur plat. Alors trempez la pointe des cornets dans du sucre au cassé et collez-les à mesure autour de la timbale, dans le sens qu'indique le dessin; emplissez-les ensuite avec de la chantilly à la vanille sur laquelle vous semez des pistaches hachées; emplissez de même la charlotte, puis décorez les bords supérieurs de la charlotte avec des petites boules en sucre filé ou bien avec des points poussés au cornet, en meringue ou en crème. On peut garnir cette charlotte avec une glace, une plombière, un appareil à bavarois ou pain de fruits lié à point sur glace. On peut aussi la recouvrir avec une sultane filée sur un moule à dôme.

1951. — CHARLOTTE A LA SICILIENNE.

Cuisez un biscuit à la vanille dans un grand moule à dôme haut de forme; aussitôt cuit, démoulez-le sur une grille et laissez-le refroidir, alors essuyez bien le moule, remettez le biscuit dedans, parez-le droit, cernez-le à un centim. des bords et videz-le en lui laissant la même épaisseur sur toutes les parties; cela fait, masquez-le intérieurement avec une couche de marmelade d'abricots et incrustez le moule sur glace.

Maintenant, préparez une petite macédoine composée avec des pêches et abricots bien mûrs, épluchés et coupés en quartiers ainsi que quelques quartiers d'oranges parés à vif et épépinés; rangez ces fruits par couches dans une moyenne sorbetière en les mélangeant et en alternant chaque couche avec du sucre vanillé et passé au tamis de soie; arrosez-les ensuite avec un décil. de marasquin, puis placez la sorbetière dans un seau, entourez-la avec de la glace pilée et salée, fermez-la et laissez-la frapper pendant une demi-heure, alors retirez-la de la glace, enlevez les fruits peu à peu et dressez-les dans le biscuit vidé, emplissez les vides avec de la marmelade d'abricots, puis renversez la charlotte sur plat, entourez-la avec une couronne de reines-Claude en compote et servez aussitôt. Un biscuit ainsi préparé peut être empli avec un bavarois ou une plombière; on peut aussi le glacer au moment de le servir.

1952. — CHARLOTTE NAPOLITAINE.

Beurrez un moule à charlotte et foncez-le avec de la pâte frolle, couvrez la pâte avec du papier beurré et emplissez le vide avec de la farine commune pour cuire la charlotte à blanc; aussitôt cuite, videz-la, laissez-la refroidir pour la démouler, essuyez-bien le moule, remettez la charlotte dedans et incrustez-le sur glace. Maintenant préparez un appareil de pain de marrons, d'après la méthode prescrite plus haut, que vous liez sur glace et auquel vous additionnez en dernier lieu 200 gr. de raisins de Smyrne et 200 gr. d'écorces confites de cédrat, oranges et citrons, ainsi que quelques cuillerées à bouche de marasquin, et quand il est lié à point, versez-le dans la charlotte sur plat, masquez-la extérieurement avec une couche de marmelade d'abricots que vous lissez bien avec la lame d'un couteau, puis décorez-la au-dessus avec une rosace composée avec des lames de génoise parées à vif et blanches, décorez le tour

avec une guirlande aussi en génoise ou en feuilletage cuit à blanc que vous aurez d'avance préparé, entourez la charlotte avec une couronne de tranches minces d'ananas infusées au sirop vanillé et servez aussitôt.

1953. — SUÉDOISE DE FRUITS A LA GELÉE. (Dessin n° 175.)

Tournez une quinzaine de pommes entières et coupez-les en boules rondes et de la grosseur d'une petite balle à l'aide d'une cuiller à racines ; plongez-les à mesure dans un vase d'eau froide et acidulée ; faites-les cuire modérément dans un sirop à 20 degrés, dans lequel vous les laissez refroidir. Cela fait, préparez la même quantité de petites boules de poires que vous faites cuire dans un poêlon avec du sirop léger. Quand elles sont à peu près cuites, égouttez ce sirop, mouillez-les avec un peu de sirop à 25 degrés auquel vous mêlez 2 cuillerées de carmin liquide ; donnez-leur un bouillon afin de les colorer d'un beau rouge et laissez-les refroidir dans ce sirop. Égouttez ensuite les boules de pommes et de poires sur un linge, mettez-en peu à la fois dans deux petites casseroles avec de la gelée mi-prise, prenez-les avec une lardoire pour les monter une à une contre les parois et le fond d'un moule à cylindre uni, chemisé et tenu sur glace ; alternez les nuances, dans l'ordre qu'indique le dessin ; quand la suédoise est complétement montée, emplissez le vide avec un appareil de pain de fruit lié au moment sur glace et auquel vous mêlez au dernier moment un salpicon de fruits confits. Laissez raffermir l'appareil pendant 2 heures, puis trempez le moule à l'eau chaude et renversez-le sur plat, entourez l'entremets à sa base avec une couronne de reines-Claudes demi-confites.

1954. — SUÉDOISE EN PYRAMIDE. (Dessin n° 183.)

Tournez une douzaine de pommes, coupez-les en lames de 4 à 5 millim. d'épaisseur sur toute la largeur du fruit et faites-les blanchir dans un sirop acidulé en les tenant fermes.

Préparez une macédoine de fruits composée avec des pêches, ananas, poires, cerises, reines-Claude et abricots moitié confits, lavés à l'eau tiède et distribués en quartiers, mettez-les dans une terrine, additionnez-leur quelques quartiers d'orange parés à vif ainsi que quelques fraises ou framboises, puis liez-les avec un petit appareil de pain d'abricots au marasquin et versez l'appareil dans un moule à pyramide, d'avance foncé aves des bandes de pâte frolle à la napolitaine et incrusté sur glace. Quand l'appareil est bien raffermi, démoulez la pyramide sur plat, puis masquez toute les surfaces de la pâte avec une couche mince de marmelade d'abricots réduite. Maintenant, égouttez bien les lames de poires et pommes, coupez-les régulièrement en carrés longs que vous trempez à la gelée mi-prise et appliquez-les contre les faces de la pyramide en les disposant en pierres de taille, dans le genre que représente le dessin ; il convient de commencer l'opération par le bas et observer de diminuer la proportion des carrés à mesure que l'épaisseur de la pyramide s'amoindrit, marquez les jointures avec des filets d'angélique régulièrement coupés et nappez l'ensemble, couvrez le haut de la pyramide avec un carré de pâte masqué de marmelade d'abricots, sur le centre duquel vous placez un chinois traversé par une tige d'angélique glacée au cassé, et sur chaque angle une cerise traversée d'une pointe d'angélique aussi glacée. Maintenant entourez la base de la pyramide avec une macédoine variée de beaux fruits et servez.

1955. — SUÉDOISE DE POMMES A LA REINE.

Mettez dans une terrine la valeur d'un demi-litre de purée de pommes reinettes, que vous étendez avec un lait d'amandes sucré, collé et vanillé, passez l'appareil à l'étamine.

Incrustez sur glace un moule à timbale uni et de forme haute, montez-le au fond et autour avec des petites boules de pommes coupées à la cuiller à racines, cuites dans du sirop mais dont la moitié aura été rougie avec du rouge d'office, montez ces boules en couronnes superposées mais en ayant soin de les tremper à mesure dans de la gelée mi-prise et d'alterner les nuances ; masquez-les avec une petite couche de gelée, puis emplissez le moule avec l'appareil aux pommes lié sur glace ; au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude, renversez le pain sur plat et entourez-le avec une couronne de petits pains à la duchesse.

1956. — CROQUEMBOUCHE DE MARRONS.

Choisissez un cent de marrons d'une égale grosseur, fendez-les et faites-les griller aussi blancs que possible ; retirez-leur ensuite la peau, piquez-les au bout de petites brochettes en bois, trempez-les dans du sucre au cassé pour les masquer entièrement, laissez égoutter le sucre et piquez tour à tour ces brochettes sur une grille à pâtisserie en les penchant en dehors ; quand le sucre est froid, détachez les marrons des brochettes, puis montez-les contre les parois d'un moule à dôme légèrement huilé en les trempant à mesure, très-légèrement dans du sucre au cassé afin de les coller ensemble. Quand le moule est monté, trempez-le extérieurement à l'eau froide et démoulez ensuite le croquembouche sur serviette ; placez dessus un pompon en sucre filé et entourez la base avec une couronne de petites caisses d'office, garnies chacune avec un marron glacé au cassé et servez à part une chantilly à la vanille.

1957. — CROQUEMBOUCHE DE GENOISE AUX FRAISES. (Dessin n° 189.)

Cuisez une plaque de génoise ayant un centim. d'épaisseur, distribuez-la en croissants avec un coupe-pâte de 4 à 5 centim. de diamètre, puis, en abattant les angles de ces croissants, parez-les et donnez-leur la forme de petits quartiers d'oranges; faites-les sécher à l'étuve douce, divisez-les en deux parties, piquez-les avec une petite brochette, et glacez-les d'un côté seulement au sucre au cassé, moitié avec du sucre blanc, moitié avec du sucre rose; piquez à mesure les brochettes sur une grille d'office pour bien égoutter le sucre et quand celui-ci est tout à fait froid, détachez les gâteaux pour les monter contre les parois d'un moule à timbale uni et légèrement huilé, en ayant soin de les tremper à mesure dans un peu de sucre au cassé, afin de les coller ensemble en les montant en couronnes superposées. Quand le sucre est bien refroidi, démoulez le croquembouche sur plat, bordez-le en dessus avec du sucre filé et entourez-le à sa base avec des petites bouchées aux fraises; emplissez-le de suite avec une crème plombière aux fraises que vous montez en rocher à l'aide d'une cuiller, et sur laquelle vous placez de grosses fraises coupées en deux. On peut monter ces croquembouches en damier ou en anneaux.

1958. — CROQUEMBOUCHE DE PETITS CHOUX A LA CRÈME. (Dessin n° 194.)

Préparez environ 150 petits choux; quand ils sont cuits ils doivent avoir la grosseur d'une noix; garnissez-les intérieurement avec de la crème frangipane aux amandes vanillées. Cuisez du sucre au cassé et montez les petits choux au fond et contre les parois d'un moule conique; mais en les trempant au sucre que juste ce qu'il faut pour les coller ensemble sans les glacer complétement. Une fois le sucre refroidi, démoulez le croquembouche et placez-le sur un socle d'entremets; collez sur le haut une petite coupe filée sur un petit moule à calotte que vous garnissez avec une belle boule en sucre, filé rose ou blanc, placé comme l'indique le dessin.

1959. — CROQUEMBOUCHE A LA BOURQUENAY.

Préparez une pâte à choux ordinaire en la tenant un peu ferme, prenez-la ensuite par petites parties que vous laissez tomber sur la table farinée afin de les rouler rondes avec la main en petits choux; rangez-les sur plaque et à distance, dorez-les et cuisez-les à four doux. Une fois cuits, ils ne doivent pas être plus gros qu'une cerise. En les sortant du four, détachez-les des plaques, faites-les sécher une heure à l'étuve sur un plafond couvert de papier, puis prenez-les un à un avec la main, trempez-les très-légèrement et d'un côté seulement, dans du sucre au cassé pour les monter en rangs superposés en les collant ensemble au fond et contre les parois intérieures d'un moule à dôme huilé; quand le sucre est froid, démoulez le croquembouche sur une grille d'office et masquez-le aussitôt avec une glace cuite au chocolat. Cette glace ne doit pas être excessivement chaude, afin qu'elle puisse bien napper le croquembouche; quand la glace est bien refroidie, détachez le croque-en-bouche de la grille pour le dresser sur serviette; entourez-le avec une couronne de reines-Claude glacées au caramel et servez à part une chantilly à la vanille. Pour ne pas prolonger cette série des croquembouches pour entremets, nous dirons que tous les apprêts décrits aux grosses pièces de pâtisserie, peuvent être servis pour entremets, dans les conditions des formules précédentes.

1960. — COUPE EN NOUGAT GARNIE DE FRUITS GLACES.

Avec 600 gr. d'amandes coupées en filets et 350 gr. de sucre en poudre, préparez un appareil à nougat d'après le procédé décrit aux grosses pièces de pâtisserie; quand il est à point, moulez vivement un moule à coupe et un pied légèrement huilés, en tenant le nougat mince; quand il est refroidi, démoulez la coupe et le pied pour les coller ensemble avec du sucre au caramel et les fixer sur le centre d'un plat. Cela fait, ornez la coupe avec deux anses en nougat d'amandes hachées, auxquelles vous aurez donné la forme en les roulant sur plaque pour les coller ensuite avec du caramel. Bordez la coupe avec de belles amandes glacées au cassé; placez sur le centre de la coupe une grosse boule en sucre filé afin de faciliter le dressage, puis garnissez la coupe avec des fruits confits et glacés au cassé, tels que : ananas, reines-Claude, amandes vertes et cerises; glacez également quelques quartiers d'oranges, amandes, fraises et grappes de raisins blancs et noirs. Quand ces fruits sont glacés et refroidis, dressez-les en buisson, entourez le pied de la coupe avec les quartiers d'oranges et servez.

1961. — COUPE GARNIE DE QUARTIERS D'ORANGES GLACÉS. (Dessin n° 186.)

Moulez une coupe et son pied en nougat et d'après la méthode que nous venons d'indiquer. Quand la coupe est montée, collez-la sur le centre d'un plat et bordez-la avec un cordon de sucre filé, ornez-la avec deux anses aussi en nougat. Vous aurez d'avance épluché les quartiers de 12 oranges pour les sécher et les glacer au cassé, moitié avec du sucre blanc et moitié avec du sucre rosé; trempez-les d'un côté seulement dans du sucre cuit au cassé et dressez-les dans la coupe en couronne superposée, ainsi que l'indique le dessin.

1962. — COUPE EN NOUGAT A LA CHANTILLY.

Moulez une coupe en nougat comme il est dit plus haut ; collez-la sur le centre d'un plat, ornez-la avec deux anses, bordez-la avec une couronne de moitiés d'amandes confites glacées au cassé ; entourez-la à sa base avec des petits nougats foncés dans des moules à dariole. Au dernier moment, emplissez la coupe avec une chantilly à la vanille, fouettée bien ferme. On peut garnir la coupe avec une crème plombière, des meringues ou des petits gâteaux.

1963. — CORNE D'ABONDANCE GARNIE DE FRUITS GLACÉS. (Dessin n° 187.)

Les moules à cornes d'abondance sont ordinairement en 2 pièces et à charnières. Huilez le moule intérieurement, fermez-le avec soin et moulez la corne en nougat dont les amandes auront été coupées en petits dés, mais en observant de pousser l'appareil jusqu'au fond du moule avec le manche d'une cuiller, afin de ne point faire de vide ; quand elle est bien refroidie, démoulez-la pour la coller debout sur un pied de coupe, disposé sur une abaisse en pâte d'office d'avance bordée en pastillage et fixée sur plat ; soutenez la corne en dessous avec un petit appui en nougat, afin de la maintenir d'aplomb ; bordez-la avec une couronne de belles amandes glacées, puis rangez, dans le creux de la corne, des fruits frais et confits, mais glacés au cassé d'après les règles prescrites au chapitre de l'office. Quand les moules à corne sont de grande dimension, on les garnit à moitié à moule ouvert, qu'on ferme aussitôt, pour finir de les emplir sans laisser refroidir le nougat.

1964. — CORNE D'ABONDANCE GARNIE D'ŒUFS IMITÉS.

Préparez une corne d'abondance en nougat, dans les mêmes conditions que les précédentes, collez-la directement sur plat, mais un peu sur le côté et debout ; soutenez-la en dessous avec un petit appui en nougat, puis entourez-la avec une couronne de quartiers d'oranges collés d'un côté, sur le fond du plat ; masquez le vide de cette couronne, ainsi que celui de la corne avec une crème plombière à la vanille, et dressez dessus une quinzaine d'œufs imités en blanc-manger coulé et pris dans les coquilles d'œufs vidées ; entremêlez-les avec quelques losanges d'angélique glacées au cassé, et fixez sur le haut un petit pompon à deux nuances. On peut servir cet entremets pour le jour de Pâques ; les œufs imités peuvent être en glace et formés dans des moules en étain.

1965. — PETITS NOUGATS A LA CRÈME.

Préparez un appareil à nougat avec des amandes en petits dés, avec lequel vous foncez une vingtaine de moules à dariole ; quand ils sont moulés, parez les droits sur les bords et laissez-les refroidir un moment pour les démouler ; alors bordez l'orifice avec un cordon de glace royale et appuyez-les sur des pistaches hachées, afin de les border en vert. Cela fait, collez à chaque nougat une petite anse en sucre filé ou bien en feuilletage à blanc, emplissez-les ensuite avec une chantilly à la vanille et dressez-les sur un petit gradin à deux étages.

1966. — MERINGUE A L'ANCIENNE (VACHERIN).

Couchez à la poche des meringues de la longueur de 8 à 10 centim. et cuisez-les selon la règle ; quand elles sont sèches et refroidies, collez-les à la glace royale, debout sur une abaisse ronde en pâte napolitaine, au centre de laquelle vous aurez disposé un petit moule à timbale pour soutenir les meringues. Quand elles sont solides, retirez le moule et masquez-les extérieurement avec une couche unie de meringue, que vous décorez ensuite avec goût ; glacez et faites sécher cette meringue à l'étuve chaude pour la dresser ensuite sur plat et la garnir intérieurement avec une crème chantilly à la vanille.

1967. — MERINGUE GARNIE DE GLACE. (Dessin n° 197.)

Coupez 6 ronds de papier de 18 centim. de diamètre chacun, rangez-les sur plaque et avec un appareil à meringue que vous poussez au cornet, formez 12 anneaux ou couronnes ayant exactement le même diamètre que les ronds de papier, saupoudrez abondamment ces meringues avec du sucre et poussez-les au four très-doux. Lorsqu'elles sont sèches et de belle couleur blonde, sortez-les du four et laissez-les refroidir ; humectez ensuite le papier en dessous pour le détacher, les assembler de deux en deux et les dresser l'une sur l'autre, dans un plat d'entremets, d'après l'ordre

SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUARANTE ET UNIÈME.

N° 190. — Gelée sultane à l'Orientale, page 367.
N° 192. — Gradins garnis de gâteaux, page 410.
N° 194. — Croquembouche de petits choux, page 381.
N° 191. — Blanc-manger à la Parisienne, page 386.
N° 193. — Gradins garnis de pâtisserie, page 410.
N° 195. — Gâteau Delille, page 442.



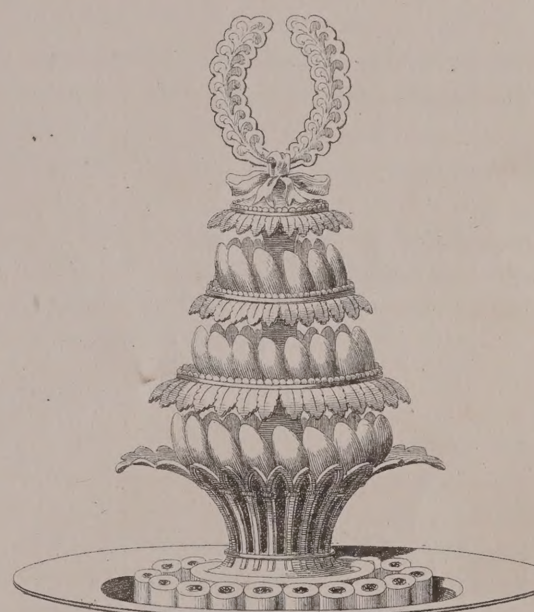
190



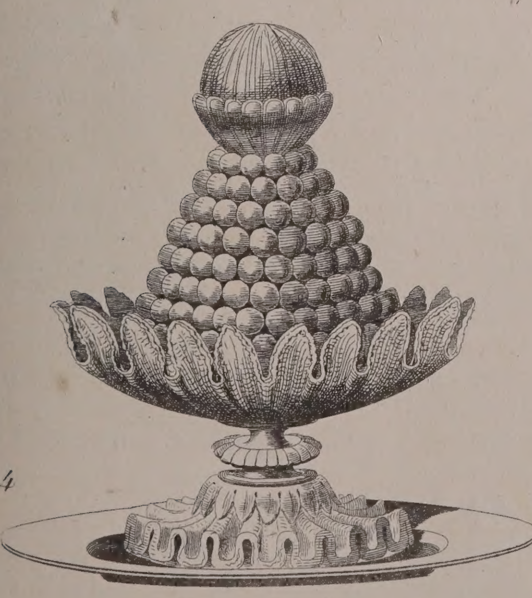
191



192



193



194



195

DÉPOSÉ.

Paris. Lith. H^{ri} Mull

indiqué par le dessin. Vous aurez préparé séparément une crème chantilly à la vanille, et à laquelle vous mélangez un petit verre d'eau de noyaux, pour l'enfermer ensuite dans un moule, faites-le frapper au sel, puis démoulez l'appareil par morceau pour le découper et les dresser en pyramide dans la meringue, ainsi que l'indique le dessin. On peut remplacer la crème par une glace aux fruits, moulée dans des moules à briques.

1968. — MERINGUE GARNIE DE PLOMBIÈRE. (Dessin n° 188.)

Cuisez une grande plaque d'appareil à gaufre d'après la méthode prescrite pour la charlotte de gaufres. Quand la pâte est cuite, divisez-la en 6 bandes régulièrement coupées, pour former en les collant une caisse hexagone; montez ces bandes sur une abaisse aussi en gaufres, de forme hexagone et un peu plus large que la caisse ; cela fait, masquez-la avec une couche d'appareil à meringue, que vous lissez et décorez ensuite correctement au cornet, dans le genre représenté par le dessin ; sur le bord supérieur, poussez une chaîne régulière de petits anneaux en meringues, saupoudrez la meringue avec du sucre fin et poussez-la au four doux pour lui faire prendre une belle couleur blonde, retirez-la alors pour la laisser refroidir, la masquer intérieurement avec de la marmelade d'abricots et l'orner avec de la gelée de pommes et de framboises, que vous poussez au cornet dans les vides du décor ménagés à cet effet; placez une petite cerise confite dans chaque rond de la chaîne supérieure et glissez la charlotte sur plat. Au moment de servir, emplissez-la avec une plombière à l'ananas que vous dressez en rocher à l'aide d'une cuiller.

1969. — NID EN SUCRE FILÉ. (Dessin n° 202.)

Avec la pointe d'un petit couteau, pratiquez une petite ouverture ronde sur la partie centrale (pas sur les bouts) de 2 douz. d'œufs de poule, pour vider entièrement les coquilles des jaunes et du blanc, puis lavez-les bien intérieurement et laissez-les égoutter sur un linge ; incrustez-les ensuite dans de la glace pilée et quand ils sont bien frappés, emplissez-les peu à peu avec un appareil de blanc-manger à la vanille, que vous coulez à l'aide d'un petit entonnoir, et laissez prendre l'appareil.

Maintenant, avec du sucre filé fin et blanc, formez une imitation de nid d'oiseau que vous dressez sur plat aussi bien que possible. Au moment de servir, brisez tout doucement les coquilles dont vous dépouillez l'appareil et dressez les œufs en pyramide contre une crème plombière que vous aurez préparée dans le nid avec des moules en étain imitant des œufs; on peut garnir le nid avec des œufs en glace frappée et de plusieurs couleurs.

1970. — ANANAS GLACÉ A LA D'ORLÉANS.

Choisissez un bel ananas, duquel vous coupez la couronne en lui laissant adhérer une tranche épaisse du fruit; parez-le droit à l'autre extrémité et videz-le de ses chairs en lui laissant seulement l'épaisseur d'un centim. tout autour; alors placez-le debout dans une casserole à bain-marie de son calibre, et mouillez-le à couvert avec du sirop bouillant et vanillé pesant 25 degrés; couvrez le bain-marie et laissez refroidir à fond l'ananas dans le sirop. Coupez en dés le tiers des chairs de l'ananas, placez-les dans une petite terrine et couvrez-les aussi avec du sirop vanillé et bouillant, dans lequel vous les laissez refroidir; avec le restant des chairs passées au tamis, le jus de 2 oranges et d'un citron, un peu de zeste et le sirop d'ananas nécessaire, marquez une glace à l'ananas que vous faites prendre d'après les règles ordinaires.

Une heure avant de servir, sanglez une moyenne sorbetière, à peu près du calibre de l'ananas ; quand elle est bien saisie par le froid, égouttez bien l'ananas et placez-le debout dans la sorbetière, en l'appuyant sur un rond de papier; fermez la sorbetière et couvrez-la avec une épaisse couche de glace salée.

Une heure avant de dresser, sortez l'ananas de la sorbetière, emplissez-le avec la glace préparée et remettez-le aussitôt dans la sorbetière ; moulez le reste de la glace dans un moule à dôme, couvrez-le et sanglez-le à la glace salpêtre. Au moment de servir, démoulez le dôme de glace sur une serviette disposée sur plat et entourez-le avec une quinzaine de tartelettes à l'ananas ; sortez alors l'ananas de la sorbetière, divisez-le promptement en tranches transversales, remettez-le aussitôt en forme et dressez-le sur le centre du dôme en glace, puis entourez-le avec de longues tiges d'angélique coupées en pointe et d'avance glacées au sucre au cassé, que vous piquez en dessous de l'ananas, en imitation des feuilles de la tige ; cela fait, groupez en dessous, entourez-le avec des fruits frais ou confits glacés au cassé. Vous aurez glacé également au sucre les feuilles, la couronne de l'ananas, afin de leur donner du brillant, et puis remettez-la en place sur le haut de l'ananas, et nappez celui-ci au pinceau avec de la gelée de pommes mi-prise et servez.

1971. — BAVAROIS PRINTANIER. (Dessin n° 174.)

Prenez 5 à 6 cuillerées de pistaches hachées; placez-les dans une terrine et liez-les avec quelques cuillerées de gelée mi-prise ; préparez aussi 2 ou 3 décil. de gelée rougie et autant de gelée fouettée bien blanche ou blanc-manger; tournez l'un après l'autre les appareils sur glace afin de les refroidir, puis mettez-les chacun séparément dans un

cornet et poussez-les contre les parois d'un moule d'entremets ayant 12 cannelons, d'avance bien refroidi sur glace, mais en ayant soin de le tenir sur le côté et d'alterner les nuances ainsi que l'indique le dessin, c'est-à-dire 4 cannelons de gelée rouge, 4 aux pistaches et 4 blancs; placez ensuite le moule droit sur la glace, finissez de même le fond, et coulez dedans de la gelée mi-prise que vous tournez en tous sens dessus, jusqu'à ce qu'ils se trouvent nappés. Emplissez alors le vide du moule avec un appareil bavarois aux fraises, aux framboises ou autres fruits de primeur lié au moment sur glace; quand l'appareil est raffermi, démoulez-le sur plat et entourez l'entremets avec des quartiers d'orange à la gelée. On peut napper moitié des cannelons avec un appareil de crème française au chocolat, et emplir le moule avec un bavarois à la vanille.

1972. — BAVAROIS AU CAFÉ. (Dessin n° 181.)

Huilez au pinceau l'intérieur d'un moule d'entremets à cylindre avec de l'huile d'amandes douces, et incrustez-le sur glace. Faites torréfier dans un poêlon 250 gr. de café en grains; quand il est colorié à point, versez-le dans 5 décil. de lait bouillant et sucré, mais retiré hors du feu dans une casserole; couvrez cette casserole et laissez infuser le lait pendant 25 minutes, puis passez l'appareil dans une terrine pour lui mélanger 8 à 10 feuilles de gélatine clarifiée et réduite froide; passez l'appareil au tamis fin dans une bassine étamée; placez la bassine sur glace pour le tourner jusqu'à ce qu'il se lie; alors, incorporez-lui peu à peu le double de son volume de crème fouettée et versez-le ensuite dans le moule; une heure après, dégagez le bavarois du moule en l'inclinant d'un côté pour lui donner de l'air; renversez-le sur un fond en sucre bordé en pastillage, dans le genre indiqué par le dessin et entourez-le avec une couronne de petites meringues rondes à l'italienne.

1973. — BAVAROIS AU CHOCOLAT.

Faites fondre à la bouche du four et dans une casserole 200 gr de chocolat sans sucre; broyez-le à la cuiller et étendez-le, en le délayant peu à peu, avec 3 décil. de sirop vanillé et chaud mêlé avec 40 gr. de gélatine dissoute et claire; passez l'appareil au tamis fin dans une petite bassine; tournez-le sur glace pour le lier, et aussitôt qu'il commence à prendre, incorporez-lui peu à peu 7 à 8 cuillerées à ragoût de chantilly bien ferme; tournez-le encore quelques minutes, puis versez-le dans un moule d'entremets chemisé et incrusté sur glace; au moment de dresser, trempez le moule à l'eau chaude, renversez le bavarois sur plat et entourez-le avec une couronne de petites meringues à la vanille.

1974. — BAVAROIS A L'ANANAS.

Parez à vif un ananas bien mûr, coupez-le en deux sur sa longueur, coupez les bouts et émincez-le en lames minces; placez ces lames dans une terrine, saupoudrez-les avec 250 gr. de sucre fin, sautez-les par intervalle et laissez-les macérer une couple d'heures; égouttez ensuite le sirop dans une terrine, mêlez-le avec les parures pilées et passées à l'étamine ainsi que 60 gr. de gélatine clarifiée, le jus d'une orange et un peu de zeste; passez de nouveau l'appareil au tamis dans une bassine et tournez-le sur glace pour le lier; à ce point, retirez le poêlon de la glace et incorporez-lui peu à peu 7 à 8 cuillerées à ragoût de chantilly; tournez-le encore quelques minutes sur glace, puis versez-le dans un moule d'entremets d'avance incrusté et chemisé à la gelée pour le faire raffermir; au moment de dresser, trempez le moule à l'eau chaude, renversez le bavarois sur plat et entourez-le avec les lames d'ananas.

1975. — BAVAROIS AUX PISTACHES.

Pilez 250 gr. de pistaches avec 126 gr. d'amandes douces, 100 gr. de sucre, un demi-bâton de vanille coupé en petits morceaux, en les humectant avec quelques cuillerées d'eau fraîche. Relevez l'appareil dans une terrine vernie, délayez-le avec 5 décil. de sirop froid à 25 degrés, et laissez-le infuser pendant 2 heures; passez-le ensuite, mêlez-lui 40 gr. de gélatine clarifiée et réduite, ainsi qu'une cuillerée à café de vert d'épinards, et passez-le à l'étamine dans une petite bassine; tournez l'appareil sur glace pour le lier, incorporez-lui alors peu à peu 7 à 8 cuillerées à ragoût de chantilly; tournez-le encore quelques minutes sur glace et versez-le ensuite dans un moule d'entremets incrusté d'avance et chemisé à la gelée; une heure après, trempez le moule à l'eau chaude, démoulez le bavarois sur plat et entourez-le avec une couronne de petites madeleines glacées avec amandes. On opère ainsi à l'égard des bavarois aux noix fraîches, amandes et avelines. On peut, dans cet appareil, remplacer le sirop par une crème anglaise à la vanille.

1976. — BAVAROIS AU RIZ A L'ORANGE.

Filtrez le suc de 6 oranges, mêlez-le avec 4 à 5 décil. de sirop froid à 30 degrés, ainsi que le zeste d'une orange; laissez macérer l'appareil pendant 10 minutes; additionnez-lui alors 40 gr. de gélatine clarifiée, et passez-le au tamis fin dans une petite bassine; liez-le sur glace, en le traversant, puis incorporez-lui peu à peu 2 poignées de riz cuit au

lait sucré et 7 à 8 cuillerées de chantilly; tournez-le encore quelques instants et versez-le dans un moule d'entremets, d'avance incrusté sur glace et huilé. Au bout d'une heure, démoulez-le sur plat et entourez-le avec des quartiers d'oranges à la gelée.

1977. — BAVAROIS AU RIZ, A LA FLEUR D'ORANGER.

Infusez une poignée de fleurs d'oranger fraîche avec 5 décil. de sirop froid. Au bout d'une heure, mêlez à l'infusion 60 gr. de gélatine clarifiée et passée au tamis fin dans un poêlon; liez l'appareil sur glace en le tournant, et incorporez-lui peu à peu 7 à 8 cuillerées de chantilly. Au bout de quelques instants, versez-le dans un moule d'entremets incrusté sur glace et huilé; quand il est raffermi, renversez le bavarois sur plat et entourez-le avec une couronne de petits gâteaux-punch glacés à l'orange.

1978. — BAVAROIS AUX FRAISES.

Passez au tamis un petit panier de fraises en recueillant la purée dans un plat en faïence; incorporez-lui 3 décil. de sirop vanillé mêlé avec 60 gr. de colle de poisson, le jus de 2 oranges et de 3 citrons ainsi qu'un peu de zeste, et 2 poignées de sucre en poudre; passez alors l'appareil à l'étamine dans un poêlon; tournez-le sur glace pour le lier, incorporez-lui 7 à 8 cuillerées à ragoût de chantilly, et, au bout de quelques instants, versez-le dans un moule d'entremets chemisé et incrusté sur glace; au bout d'une heure, trempez le moule à l'eau chaude, renversez le bavarois sur plat et entourez-le avec une couronne de quartiers d'oranges glacés au cassé ou au fondant.

1979. — BAVAROIS AU GINGEMBRE.

Pilez 300 gr. de gingembre confit et passez-le au tamis; étendez la purée avec quelques cuillerées de son sirop et 3 décil. de sirop vanillé, et passez l'appareil à l'étamine; mêlez-lui alors 60 gr. de colle de poisson et tournez-le sur glace pour le lier; incorporez-lui aussitôt 7 à 8 cuillerées de chantilly ainsi qu'un petit salpicon de gingembre; tournez-le encore quelques instants et versez-le dans un moule d'entremets chemisé et incrusté sur glace; une heure après, trempez le moule à l'eau chaude, démoulez le bavarois sur plat et entourez-le avec une couronne de petits jambonneaux en biscuit, glacés au rhum.

1980. — BAVAROIS PANACHE A LA BOHÉMIENNE.

Préparez séparément quatre petits appareils bavarois : aux fraises, au chocolat, aux amandes et aux pistaches; liez-les sur glace et faites-les refroidir chacun dans un petit moule; quand ils sont bien raffermis, démoulez-les sur une plaque couverte de papier et coupez-les en petits carrés de 2 centim. Maintenant, chemisez un moule à timbale avec de la gelée et emplissez-le par couches avec les divers appareils coupés en dés, mais en mêlant les nuances sans symétrie; arrosez chaque couche avec de la gelée à l'orange, afin de remplir les interstices, et tenez le moule sur glace pendant une heure; au moment de dresser, trempez-le vivement à l'eau chaude, renversez-le sur plat et entourez le bavarois avec une couronne de reines-Claude demi-confites.

1981. — BAVAROIS EN SURPRISE.

Chemisez très-légèrement un moule à timbale, et décorez le fond et les pourtours avec de petites rosaces placées à distance les unes des autres et formées avec des moitiés d'amandes; cela fait, chemisez le moule complétement avec une couche d'appareil bavarois au chocolat, et, aussitôt raffermie, emplissez le vide avec un appareil bavarois à la vanille lié sur glace au moment; au bout d'une heure, trempez vivement le moule à l'eau chaude, démoulez le bavarois sur plat et entourez-le avec une couronne de petites bouchées à la crème.

1982. — BAVAROIS AU MARASQUIN.

Frappez à la glace salée un moule d'entremets ayant son couvercle; mettez dans un poêlon 2 décil. de sirop à 30 degrés avec un décil. et demi de marasquin et 5 à 6 feuilles de gélatine dissoute; tournez cet appareil sur glace pour le lier légèrement et lui incorporer 8 à 10 cuillerées à ragoût de chantilly; au bout de quelques minutes, versez-le dans le moule frappé, couvrez-le d'abord avec un papier et ensuite avec son couvercle, puis couvrez-le avec de la glace pilée et salée; une heure après, enlevez le moule, passez-le à l'eau froide et trempez-le ensuite à l'eau chaude; enlevez le couvercle et le papier, renversez le bavarois sur plat et entourez-le avec une couronne de moitiés de pêches en compote. Quand on soupçonne qu'un appareil bavarois déjà moulé pourrait être trop faible pour se soutenir sur plat en le démoulant, il convient de le frapper au sel pendant 20 minutes. On prévient ainsi des accidents désagréables.

1983. — BLANC-MANGER A L'IMPÉRATRICE.

Préparez un petit appareil de pain d'abricots comme il est dit plus haut, préparez aussi un appareil de blanc-manger à la vanille.

Chemisez très-légèrement un moule à timbale uni et saupoudrez la gelée, au fond et contre les parois, avec des filets de pistaches coupés fin; masquez ces fruits avec une légère couche de gelée, sur laquelle vous faites prendre aussi une couche d'appareil de pain d'abricots lié au moment et de l'épaisseur d'un centim. à peu près sur toutes les surfaces; cela fait, emplissez aussitôt le vide avec l'appareil de blanc-manger, également lié sur glace au moment; 2 heures après, trempez vivement le moule à l'eau chaude pour démouler l'entremets sur plat et entourez-le avec de beaux croûtons de gelée au kirsch.

1984. — BLANC-MANGER A LA PARISIENNE. (Dessin n° 191.)

Épluchez 200 gr. de noisettes fraîches et faites-les piler avec quelques cuillerées d'eau, mouillez-les avec 5 décil. de sirop vanillé et passez à l'étamine; mélangez à l'appareil 50 gr. de colle de poisson clarifiée ou l'équivalent de gélatine, un petit verre d'eau de noyaux et autant de marasquin; faites-le refroidir sur glace en le tournant, mélangez-lui le double de son volume de bonne crème fouettée et versez-le dans un moule cannelé, mais sans cylindre, que vous frappez à la glace pendant 2 heures. Vous aurez d'avance cuit un biscuit d'amandes dans un petit moule à gradin, glacez-le au marasquin et ornez-le avec un pompon en sucre filé; au moment de servir, démoulez le blanc-manger sur une assiette en cristal, que vous placez sur un socle d'entremets; emplissez le puits avec un tampon en biscuit juste de la dimension du cylindre et dressez dessus le biscuit glacé.

1985. — BLANC-MANGER A L'ORANGE.

Plongez à l'eau bouillante 500 gr. d'amandes douces, dans laquelle vous les laissez une minute, c'est-à-dire jusqu'à ce que les enveloppes se détachent sous la pression des doigts; alors égouttez-les sur un tamis et émondez-les vivement en les jetant à mesure dans de l'eau froide. Faites-les dégorger quelques heures pour les obtenir bien blanches, égouttez-les pour les piler avec quelques cuillerées de sucre fin et vanillé, en les arrosant de temps en temps avec un peu d'eau; relevez-les dans une terrine, délayez-les avec 6 décil. d'eau froide et passez-les à la serviette avec pression; sucrez alors ce lait d'amandes avec le sirop nécessaire infusé avec le zeste d'une orange et à 30 degrés, mélangez à l'appareil 70 gr. de colle de poisson clarifiée ou l'équivalent de gélatine; passez-le au tamis fin, essayez-en une petite partie sur glace, afin de vous assurer de sa consistance, puis tournez-le quelques minutes sur glace et versez-le dans un moule à cylindre uni, d'avance incrusté et huilé. Quand l'appareil est bien raffermi, renversez-le sur un montant d'entremets que vous glissez ensemble sur plat, fixez une jolie aigrette sur le sommet de la colonne et entourez l'entremets avec des quartiers d'oranges à la gelée.

1986. — BLANC-MANGER AUX NOIX FRAICHES.

Cassez et retirez la peau à 100 noix fraîches, pilez-les dans un mortier avec quelques cuillerées de sucre fin et en leur additionnant de temps en temps quelques gouttes d'eau froide; quand elles sont réduites en pâte, étendez-les avec les trois quarts d'un litre d'eau froide et passez le liquide à travers un linge avec pression; sucrez-le avec du sirop vanillé et mêlez-lui 60 gr. de gélatine clarifiée; passez de nouveau l'appareil à l'étamine dans un poêlon étamé, tournez-le quelques minutes sur glace et versez-le dans un moule d'entremets chemisé et incrusté sur glace. Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude, renversez le blanc-manger sur plat et entourez-le avec une couronne de petits gâteaux.

1987. — BLANC-MANGER RUBANÉ.

Préparez un appareil de blanc-manger aux amandes ou aux noix d'après l'une des méthodes précédentes; quand il est collé et sucré à point, divisez-le en trois parties. Dans l'une, infusez 150 gr. de pistaches pilées avec un peu de vert d'épinards, que vous délayez avec l'appareil, et passez ensuite à l'étamine; infusez le zeste d'une orange ou quelques cuillerées de purée de fraises dans la deuxième partie, colorez-la légèrement avec du rouge végétal et passez-la aussi à l'étamine. La troisième partie de l'appareil sera infusée à la vanille et restera dans sa teinte naturelle. Maintenant incrustez sur glace un moule à cylindre uni et huilé, au fond duquel vous coulez une couche d'appareil vert ayant un centim. d'épaisseur; aussitôt cette couche prise, versez sur elle une seconde couche d'appareil blanc de la même épaisseur que la première. Quand celle-ci est prise, couvrez-la avec une couche d'appareil rouge de même épaisseur, que vous laissez prendre à point pour recommencer les couches par la première nuance, en continuant l'ordre primitif jusqu'à ce que le moule soit plein; alors tenez le moule sur glace pendant une heure. Au moment de dresser, dégagez l'appareil du moule, en lui donnant de l'air pour le renverser sur plat et l'entourer avec des croûtons ronds de gelée douce. On peut simplement nuancer l'appareil couleur chocolat et blanc; mais il faut observer de ne pas le verser trop froid sur les couches déjà prises, car alors les deux appareils ne se lieraient plus.

1988. — BORDURE DE CRÈME AUX ABRICOTS.

Incrustez sur glace un moule à bordure pour le chemiser à la gelée d'oranges, emplissez-le ensuite avec une

chantilly à la vanille légèrement collée et liée sur glace au moment; laissez bien raffermir l'appareil, et, au moment de dresser, trempez vivement le moule à l'eau chaude pour démouler la bordure sur plat et emplir le puits avec une plombière aux abricots, que vous dressez en rocher à l'aide d'une cuiller.

1989. — BORDURE MACÉDOINE AUX PÊCHES.

Incrustez sur glace un moule à bordure à cannelons penchés, au fond duquel vous coulez une mince couche de gelée; aussitôt qu'elle est prise dressez-lui dessus des petits bouquets de fraises, que vous alternez avec de petites boules de pommes bien blanches. Ces bouquets doivent être d'une égale grosseur et arriver seulement à moitié de hauteur du moule; mais, avant de les dresser, il faut surtout avoir soin de les rouler sur glace dans de la gelée mi-prise, afin de mieux les grouper; couvrez-les ensuite avec de la gelée au citron, que vous coulez peu à peu jusqu'au niveau des fruits et que vous laissez prendre pour recommencer aussitôt la même opération, mais cette fois en dressant les bouquets de fruits blancs immédiatement au-dessus des fruits rouges qui sont dans le fond du moule, et par suite les fruits rouges au-dessus des blancs, de manière que les nuances des fruits forment échiquier dans la bordure; coulez peu à peu de la gelée sur les fruits pour les couvrir entièrement et emplir le moule. Quand la gelée est bien prise et au moment de dresser, trempez le moule à l'eau chaude pour renverser la bordure sur plat et emplir le puits avec une plombière aux pêches, que vous dressez en rocher à l'aide d'une cuiller à ragoût.

1990. — BORDURE DE BLANC-MANGER AUX FRUITS.

Incrustez sur glace un moule à bordure cannelé, coulez au fond de chaque cannelon une petite partie de gelée sur laquelle vous placez une fraise de grosseur proportionnée au cannelon; couvrez-la juste à hauteur avec de la gelée, et, aussitôt que celle-ci est prise, emplissez peu à peu le moule avec un appareil de blanc-manger à l'orange, que vous laissez raffermir à point. Au moment de dresser, trempez le moule à l'eau chaude pour démouler la bordure sur plat et emplissez le puits avec une belle macédoine de fruits variés frappés sur glace salée avec sucre et marasquin.

1991. — BORDURE DE BLANC-MANGER A LA MALTAISE.

Incrustez sur glace un moule à bordure façonné, au fond duquel vous faites prendre une petite couche de gelée à l'orange; sur cette couche, dressez une autre couronne de quartiers d'oranges et finissez d'emplir le moule avec la gelée que vous laissez raffermir; au moment de dresser, trempez le moule à l'eau tiède, démoulez la bordure sur plat et emplissez le puits avec un appareil bavarois à l'orange, que vous liez au moment sur glace.

1992. — MOUSSE A LA VANILLE. (Dessin n° 198.)

Trois heures avant de servir, foncez un moule à dôme, de forme haute, avec une bande de papier de la hauteur du moule et ciselée d'un côté jusqu'au tiers de sa largeur; fermez-le avec son couvercle et sanglez-le [1].

Mettez dans un poêlon 3 décil. de sirop à 25 degrés avec un bâton de vanille coupé en trois parties; tenez le poêlon sur l'angle du fourneau. Faites fouetter sur glace 3 décil. de crème double, et quand elle est bien ferme égouttez-la sur un tamis. Mettez 7 jaunes d'œuf dans une petite bassine étamée, broyez-les avec le fouet et délayez-les peu à peu avec le sirop bouillant, passez l'appareil au tamis et remettez-le dans la bassine pour le fouetter sur feu doux jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux, puis retirez-le du feu, fouettez-le jusqu'à ce qu'il soit à peu près refroidi et fouettez-le sur glace; incorporez-lui ensuite la chantilly et versez aussitôt l'appareil dans le moule sanglé, mais peu à peu, afin de ne pas déranger le papier; couvrez le moule avec un large rond de papier et fermez-le hermétiquement avec son couvercle que vous lutez à la jointure avec une bonde de papier beurré; saupoudrez-le en dessus avec une poignée de sel salpêtré, couvrez-le avec une épaisse couche de glace salée et salpêtrée, et tenez le seau dans un lieu frais. Une heure et quart après, égouttez en partie l'eau du seau par la bande inférieure pour sangler de nouveau le moule avec une addition de glace salée et salpêtrée. Une heure après, retirez le moule de la glace, enlevez le couvercle, trempez-le entièrement dans de l'eau froide, essuyez-le bien et renversez la mousse sur un plat, retirez le papier et entourez-la avec une couronne de petites meringues longues à l'italienne poussées au cornet que vous dressez debout dans le genre indiqué par le dessin.

1993. — MOUSSE AU THÉ.

Foncez un moule à dôme avec du papier blanc et fin, ciselé d'un côté afin qu'il prenne bien la forme du moule; fermez-le avec son couvercle et sanglez-le dans un seau avec de la glace salpêtrée. Infusez à couvert et dans un vase en

1. Sangler un moule signifie l'incruster et l'entourer jusqu'à hauteur avec de la glace pilée, salée et salpêtrée, soit dans un seau, soit dans tout autre vase muni d'une bonde.

porcelaine 25 à 30 gr. de bon thé, avec un décil. et demi d'eau bouillante; tenez le vase au chaud et laissez infuser l'eau pendant 7 à 8 minutes; alors passez l'infusion et mêlez-la avec 2 décil. de sirop bouillant donnant 34 degrés au pèse-sirop, de manière qu'avec l'addition de l'infusion le sirop se trouve ramené à 25 degrés. Mettez 7 jaunes d'œuf dans une petite bassine, broyez-les avec le fouet, étendez-les peu à peu avec le sirop, passez l'appareil et remettez-le dans la bassine en le fouettant vivement; tenez la bassine sur feu pendant 2 ou 3 minutes, sans cesser de travailler l'appareil avec le fouet; retirez-le alors et continuez de le fouetter jusqu'à ce qu'il soit à peu près refroidi : puis placez-le sur glace et fouettez-le jusqu'à ce qu'il ait pris une certaine consistance. A ce point, incorporez-lui à peu près le même volume de crème fouettée bien ferme et versez ensuite l'appareil dans le moule frappé; fermez-le hermétiquement avec son couvercle et terminez l'opération comme il est dit dans l'article précédent. Au moment de dresser, retirez le moule de la glace, trempez-le entièrement dans l'eau froide, essuyez-le aussitôt, démoulez la mousse sur serviette, retirez-lui le papier et entourez-la avec une couronne de petits friands glacés au rhum. On peut mouler les mousses dans des moules à pyramides unis.

1994. — MOUSSE AU MARASQUIN.

Sanglez selon la règle un moule à dôme foncé avec du papier ciselé. Mettez dans un poêlon 2 décil. de sirop à 26 degrés avec le quart d'un bâton de vanille et tenez-le bouillant sur l'angle du fourneau; placez 7 jaunes d'œuf dans une petite bassine, broyez-les avec le fouet et étendez-les avec le sirop bouillant; fouettez quelques minutes l'appareil sur le feu, puis retirez-le pour le fouetter jusqu'à ce qu'il soit à peu près refroidi. Alors additionnez-lui peu à peu un décil. de marasquin, placez la bassine sur glace et continuez à fouetter l'appareil jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux et consistant; à ce point, prenez-le cuillerée par cuillerée que vous versez dans le moule sanglé; fermez le moule selon la règle, couvrez-le avec de la glace salpêtrée et laissez-le frapper pendant deux heures, en ayant soin de le sangler de nouveau au bout d'une heure. Au moment de dresser, trempez le moule à l'eau froide, découvrez-le, renversez la mousse sur serviette et entourez-la avec une garniture de tout petits choux glacés et sablés aux pistaches. On peut, d'après cette méthode, préparer des mousses au kirsch ou toute autre liqueur.

1995. — MOUSSE A L'ANANAS.

Parez à vif un ananas bien mûr, retirez-en un tiers sur la partie du milieu que vous coupez en lames; placez ces lames dans une terrine et couvrez-les avec du sirop bouillant; pilez le restant des chairs et passez-les au tamis fin placez la purée dans une bassine avec à peu près son même volume de sucre en poudre dont 3 cuillerées à la vanille; placez la bassine sur glace et travaillez l'appareil avec une cuiller en bois jusqu'à ce qu'il soit bien refroidi et bien lié alors incorporez-lui 8 à 10 cuillerées à ragoût de crème fouettée bien égouttée et bien ferme. Quand le mélange est opéré, versez l'appareil dans un moule à dôme frappé au sel salpêtré; fermez hermétiquement le moule avec du papier et son couvercle, couvrez-le aussi avec de la glace salée et laissez-le frapper pendant 2 heures, en ayant soin de le sangler encore une heure avant de servir. Au moment de dresser retirez le moule de la glace, trempez-le entièrement dans l'eau froide pour le laver, puis passez-le à l'eau tiède; essuyez-le, découvrez-le pour renverser la mousse sur serviette et la garnir avec les tranches d'ananas égouttées du sirop et dressées en couronne.

1996. — MOUSSE AUX FRAISES.

Passez à l'étamine un petit panier de fraises bien fraîches; placez la purée dans une petite bassine avec son même volume de sucre en poudre dont 2 cuillerées à la vanille; placez la bassine sur glace et tournez l'appareil à la cuiller en bois jusqu'à ce qu'il soit bien refroidi et bien lié; alors incorporez-lui légèrement 8 à 10 cuillerées de crème fouettée bien ferme; versez le dans un moule sanglé au sel et fermez-le hermétiquement avec son couvercle; mastiquez les jointures avec du beurre ou de la pâte, couvrez-le avec de la glace salée et frappez-le ainsi pendant deux heures, en ayant soin de le sangler encore au bout d'une heure; démoulez enfin la mousse sur serviette, après avoir trempé le moule à l'eau tiède, entourez-la avec une couronne de petites tartelettes ovales garnies de fraises.

1997. — MOUSSE A L'ALLEMANDE.

Fouettez bien ferme 4 décil. de bonne crème, puis divisez-la en deux parties que vous placez dans deux terrines différentes; sucrez-en une moitié au sucre vanillé, et additionnez dans l'autre 3 cuillerées à ragoût de mie de pain noir (*pumpernikel*) râpé et légèrement humectée avec quelques cuillerées à bouche de vin rouge; sucrez l'appareil à point, puis versez-le en même temps que la crème chantilly à la vanille dans un moule à dôme sanglé d'avance à la glace salée et salpêtrée. Quand le moule est plein, couvrez-le avec un rond de papier, fermez-le ensuite hermétiquement avec son couvercle, mastiquez les jointures avec de la pâte et frappez-le pendant deux heures, mais en ayant soin de le sangler de nouveau au bout d'une heure et demie, après avoir égoutté en partie l'eau du seau. Au moment de

dresser, retirez le moule de la glace pour le tremper entièrement à l'eau froide, passez-le ensuite à l'eau tiède, essuyez-le, renversez la mousse sur serviette et entourez-la avec une couronne de petits gâteaux.

1998. — MOUSSE AU CHOCOLAT.

Faites dissoudre à la bouche du four et dans une casserole 300 gr. de bon chocolat à la vanille; broyez-le, étendez-le avec quelques cuillerées de sirop, passez-le à l'étamine et incorporez-le ensuite avec la crème fouettée nécessaire; sucrez l'appareil à point, additionnez-lui quelques cuillerées de sucre vanillé passé au tamis de soie et versez-le dans un moule à dôme d'avance sanglé; terminez l'opération d'après la méthode prescrite dans les articles précédents et quand l'appareil est frappé à point, trempez le moule à l'eau tiède, essuyez-le bien, démoulez la mousse sur serviette et entourez-la avec une couronne de petits gâteaux.

1999. — BOMBE A LA NAPOLITAINE. (Dessin n° 203.)

Deux heures et demie avant de servir, sanglez un grand moule à bombe sphérique en étain et à charnière s'ouvrant en quatre pièces en le tenant ouvert sur glace salée ; préparez, selon la règle, une petite glace bien ferme au chocolat à la vanille foncée en couleur; d'autre part, marquez un appareil de mousse à la vanille, d'après la méthode prescrite au n° 1992; alors chemisez intérieurement le moule sur toutes les parties avec de la glace au chocolat, en lui donnant l'épaisseur d'un centim. et demi, fermez-le ensuite, masquez les jointures avec des bandes de papier beurré et entourez-le de glace pilée et salée jusqu'à niveau d'une ouverture se trouvant à la jonction des quatre parties du moule et par laquelle vous versez dans le vide de la bombe l'appareil mousseux; fermez cette ouverture avec de la glace au chocolat et le couvercle en métal qui s'y adapte hermétiquement, saupoudrez-le de sel mêlé avec un quart de salpêtre et couvrez-le avec une épaisse couche de glace aussi salée et salpêtrée; une heure et demie après, égouttez une partie de l'eau du seau et sanglez de nouveau le moule; au moment de servir, retirez-le de la glace, trempez-le entièrement dans de l'eau froide, essuyez-le, ouvrez les pièces du moule, renversez la bombe sur une serviette et placez-la bien d'aplomb; plantez sur le haut une flamme en sucre filé blanc et rouge fixée sur un petit fond en biscuit, formé d'un anneau; collez-lui deux petites anses moulées en glace-chocolat et coupées en deux pour les ajuster, en les appuyant, dans le genre indiqué par le dessin; on peut démouler cette bombe d'avance et la tenir en *cave* bien sanglée afin qu'elle soit prête au moment du service; on peut aussi mouler ces bombes dans des moules ordinaires à dôme ou en pyramide ayant un couvercle.

2000. — BOMBE A LA SOUVERAINE.

Sanglez un moule à bombe ou un moule à dôme de forme haute, foncez-le de papier et fermez-le avec son couvercle pour le laisser bien frapper; 3 heures avant de servir, chemisez le moule avec une plombière à la souveraine et emplissez le vide avec un appareil de mousse au thé; terminez l'opération d'après les prescriptions données au n° 1992; au moment de dresser, retirez le moule de la glace, trempez-le à l'eau froide, essuyez-le bien, démoulez la bombe sur serviette et entourez-la avec une garniture de génoises coupées en losanges.

2001. — BOMBE A LA MOGADOR.

Foncez un moule à dôme avec du papier ciselé, sanglez-le avec de la glace salée et salpêtrée, et deux heures avant de servir, chemisez-le avec soin avec une crème plombière au café très-essencée, puis emplissez le vide avec un appareil de mousse au kirsch; fermez le moule avec soin, couvrez-le entièrement avec de la glace salpêtrée et laissez bien frapper l'appareil; au bout d'une heure, égouttez l'eau du seau et sanglez-le de nouveau. Au moment de dresser, retirez le moule de la glace, trempez-le à l'eau froide, essuyez-le, ouvrez-le, renversez la mousse sur serviette et entourez-la avec une couronne de petits gâteaux-punch au naturel.

2002. — BOMBE A LA SICILIENNE.

Chemisez un moule à dôme foncé avec du papier et d'avance sanglé, avec une glace plombière aux marrons; emplissez ensuite le vide avec un appareil de mousse à la vanille, fermez attentivement le moule, couvrez-le avec une épaisse couche de glace et laissez-le frapper; au bout d'une heure, égouttez l'eau de la glace fondue et sanglez-le de nouveau; une heure après, retirez le moule, trempez-le à l'eau froide, découvrez-le, renversez la bombe sur serviette et entourez-la avec une garniture de marrons glacés au kirsch.

2003. — BOMBE A LA PRINTANIERE.

Foncez avec du papier et sanglez un moule à dôme, d'après les règles ordinaires; quand il est bien saisi, chemisez-le avec une plombière aux fraises que vous lissez bien intérieurement en lui donnant une épaisseur égale : cela fait, emplissez le vide avec une crème chantilly sucrée et parfumée à la vanille et à laquelle vous aurez mélangé des petites

fraises sautées au sucre et au marasquin; fermez le moule pour laisser frapper l'appareil; au bout d'une heure, égouttez l'eau du baquet et sanglez-le de nouveau; une heure après, sortez le moule de la glace, trempez-le à l'eau froide, découvrez-le et renversez la bombe sur serviette pour la garnir avec une couronne de biscuits glacés aux framboises.

2004. — BOMBE A LA REINE.

Foncez avec du papier et sanglez fortement un moule à dôme dans un seau; quand il est bien saisi, chemisez-le attentivement avec une glace aux noix fraîches; emplissez aussitôt le vide avec un appareil de mousse aux fraises terminé au moment, fermez-le hermétiquement avec son couvercle, lutez les jointures avec une bande de papier beurré; couvrez le moule avec une épaisse couche de glace salpêtrée et laissez bien frapper l'appareil; au bout d'une heure, égouttez l'eau du seau et sanglez de nouveau le moule; au moment de dresser, retirez le moule de la glace, trempez-le à l'eau froide, essuyez-le bien, découvrez-le et renversez la bombe sur serviette pour l'entourer avec une garniture de gaufres.

2005. — SOUFFLÉ GLACÉ A LA VANILLE.

Placez une casserole en argent dans une petite braisière ronde, un peu plus large que la casserole; fermez la braisière avec son couvercle et sanglez-la dans un baquet avec de la glace salpêtrée; quand la casserole d'argent est bien saisie par le froid, emplissez-la avec un appareil de mousse à la vanille, fini au moment; vous aurez mis une bande de papier autour de la casserole afin que l'appareil soit plus haut que les bords; cela fait, fermez hermétiquement la braisière, saupoudrez-la avec une couche de sel salpêtré et couvrez-la avec une épaisse couche de glace aussi salée et salpêtrée; au bout d'une heure, égouttez l'eau du baquet et sanglez de nouveau la braisière; une heure après, retirez-la de la glace, découvrez-la, essuyez vivement la casserole, saupoudrez avec l'appareil de la poudre de biscuit, passez au tamis de soie, enlevez la bande de papier, dressez la casserole sur serviette.

2006. — SOUFFLÉ GLACÉ AUX FRAISES.

Placez une casserole d'argent dans une petite braisière, fermez celle-ci, et sanglez-la fortement dans un baquet. Marquez un appareil de mousse aux fraises d'après la méthode prescrite plus haut; aussitôt qu'il est terminé, versez-le tout doucement dans la casserole d'argent bien saisie, fermez la braisière avec son couvercle; couvrez-la avec une épaisse couche de glace salpêtrée et laissez frapper l'appareil; au bout d'une heure, égouttez en partie l'eau du baquet pour sangler de nouveau la braisière; une heure après, sortez la casserole, essuyez-la bien, saupoudrez l'appareil avec du sucre à l'orange mêlé avec son même volume de poudre de biscuit, et servez aussitôt.

2007. — SOUFFLÉ GLACÉ A LA PALLPHY.

Sanglez fortement au sel salpêtré une petite braisière ronde dans laquelle vous aurez enfermé une casserole en argent; cela fait, marquez un appareil de mousse à la vanille; quand il est terminé, découvrez la braisière et dressez l'appareil par couches, dans la casserole en argent, en alternant chaque couche avec des lames minces de biscuit aux amandes masquées de marmelade; saupoudrez le dessus avec de la poudre de biscuit au chocolat et fermez la braisière; couvrez-la avec une épaisse couche de glace salpêtrée, et laissez frapper l'appareil; au bout d'une heure, sanglez de nouveau la braisière, et une heure après, couvrez-la pour essuyer la casserole et dressez-la sur serviette.

2008. — CRÈME VIERGE A LA VANILLE.

Mettez dans une bassine étamée trois quarts de litre de crème double et liquide, placez-la sur glace, et quand elle est bien refroidie, fouettez-la tout doucement; aussitôt qu'elle est ferme, incorporez-lui peu à peu 250 gr. de sucre en poudre à la vanille, et versez-la aussitôt dans un moule à dôme par couches que vous alternez avec de la marmelade d'abricots. Ce moule doit être frappé à la glace salée; couvrez l'orifice avec un rond de papier, et fermez-le avec son couvercle; couvrez-le avec de la glace salée, et laissez-le frapper pendant une heure; lavez ensuite le moule à l'eau froide pour le tremper à l'eau tiède, et démoulez la crème sur serviette.

2009. — GATEAU MILLE FEUILLES AUX AMANDES.

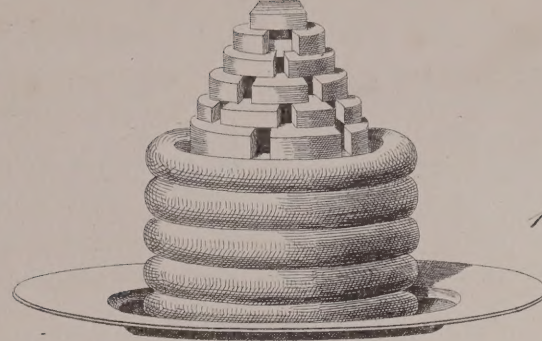
Tourez à 10 tours un kilogr. et demi de feuilletage; quand il est touré, divisez-le en deux ou trois parties que

SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUARANTE-DEUXIÈME.

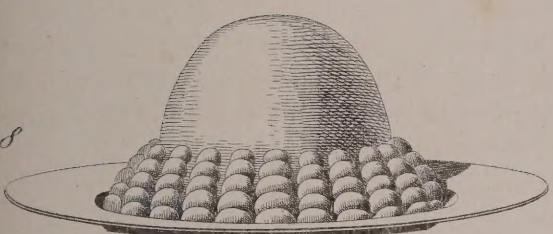
N° 196. — Timbale de gaufres à la Chantilly, page 379.
N° 197. — Meringue garnie de glace, page 382.
N° 198. — Mousse à la vanille, page 387.
N° 199. — Pouding glacé à la Richelieu, page 376.
N° 200. — Meringues du roi, page 465.
N° 201. — Entremets de glaces moulées, page 377.
N° 202. — Nid en sucre filé, page 383.
N° 203. — Bombe à la Napolitaine, page 389.



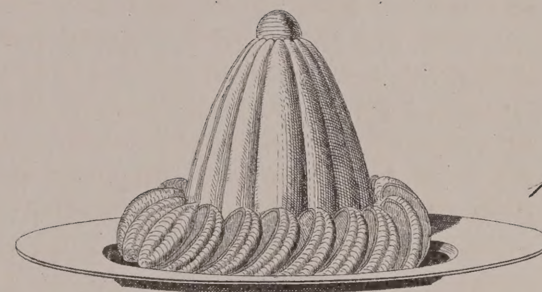
196



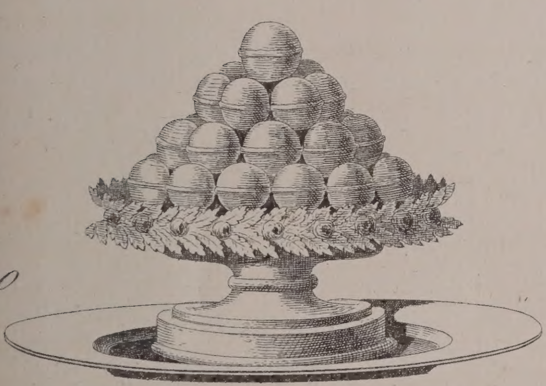
197



198



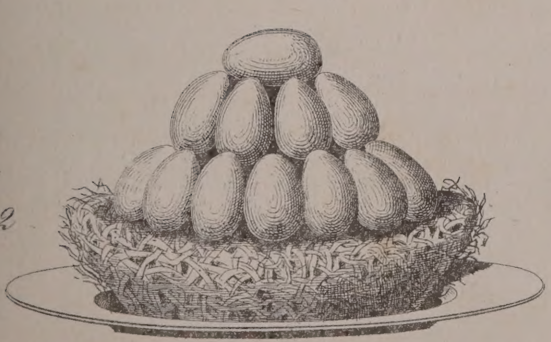
199



200



201



202



203

vous abaissez en bandes de l'épaisseur de 5 à 6 millim.; sur ces bandes, coupez avec un moule à timbale une quinzaine d'abaisses rondes ayant 16 centim. de diamètre; rangez ces ronds sur plaque et à distance, appuyez-les légèrement, puis videz-les avec un coupe-pâte de 6 à 7 centim. de diamètre; cela fait, dorez-les et cuisez-les à four modéré; en les sortant du four, quand la pâte est bien sèche, détachez les abaisses des plaques, et faites-les refroidir sous presse très-légère, simplement pour les égaliser; quand elles sont froides, masquez-les d'un côté avec une couche de frangipane aux amandes, puis découpez chaque abaisse en quatre ou cinq parties, et dressez à mesure ces abaisses les unes sur les autres sans les déformer, et en les montant comme un napolitain; aussitôt le gâteau monté, masquez-le avec une couche de crème frangipane, et ensuite avec une couche d'appareil à meringne que vous lissez bien avec la lame d'un couteau pour décorer les surfaces au cornet avec de la meringue italienne; placez aussitôt ce gâteau à l'étuve chaude, dans laquelle vous le laissez pendant une heure, retirez-le ensuite pour le laisser refroidir et l'orner avec de la gelée de pommes et de groseilles que vous poussez au cornet dans les cavités du décor; cela fait, dressez le gâteau sur plat, entourez-le à sa base avec une couronne de petits gâteaux à la Condé, et emplissez le vide avec un appareil bavarois aux amandes lié au moment sur glace. Ces gâteaux peuvent être garnis avec un appareil de glace plombière ou simplement de la crème à la chantilly.

2010. — GATEAU NAPOLITAIN GARNI D'UNE GLACE. (Dessin n° 177.)

Cuisez 15 à 18 abaisses en pâte napolitaine ayant un quart de centim. d'épaisseur; en les sortant du four, coupez-les avec un moule à charlotte de 16 centim. de diamètre, et videz-les aussitôt avec un coupe-pâte de 10 centim. de diamètre; faites refroidir une abaisse sous presse légère afin de les obtenir droites, puis masquez-les d'un côté avec une couche de marmelade d'abricots, et montez-les l'une sur l'autre, bien d'aplomb, sur une abaisse non vidée; quand le gâteau est monté à la hauteur voulue, lissez bien les parois avec la lame d'un couteau, et masquez-les entièrement avec une couche de marmelade d'abricots; placez alors le gâteau sur un plat, et tenez-le dans un lieu frais pendant 24 heures; décorez-le ensuite partie au cornet avec de la glace royale, partie avec du feuilletage à blanc; au moment de servir, dressez-le sur plat, entourez-le à sa base avec des croûtons de gelée, et emplissez le vide avec une chantilly ou une crème plombière aux amandes. Avant de passer ce gâteau, il convient de le découper.

2011. — GATEAU SAINT-HILAIRE.

Préparez un appareil à biscuit selon la méthode prescrite au n° 2247; cuisez-la dans un moule à trois-frères beurré, clarifié et fariné, démoulez-la sur une abaisse en pâte napolitaine cuite et coupée du diamètre voulu, nappez-le entièrement avec de la marmelade d'abricots chauffée, et glacez-le au rhum, dressez-le sur plat, et emplissez le puits avec une plombière aux poires.

2012. — GATEAU DE GÊNES.

Préparez un appareil à biscuit, d'après la méthode prescrite au n° 2248, dans un moule à gorenflot beurré et glacé à la fécule, démoulez-le sur un clayon; quand il est froid, masquez-le avec une couche mince de marmelade, et glacez-le à l'anisette; décorez-le avec des fruits confits, dressez-le sur plat, et emplissez le puits avec une plombière *tutti-frutti* à la russe.

2013. — GATEAU IMPÉRIAL.

Cuisez dans un moule à forme Delille, beurré et fariné, un appareil à biscuit n° 2249; quand le gâteau est cuit, démoulez-le sur une grille, masquez-le légèrement avec un peu de marmelade, glacez-le avec une glace aux pistaches et décorez-le avec de l'ananas confit; dressez-le ensuite sur plat, et emplissez le puits avec une glace aux noix fraîches.

2014. — GATEAU MADELEINE AUX AMANDES.

Marquez un appareil à madeleine, versez-le dans un moule à bordure ouvragé, beurré avec du beurre clarifié et glacé au sucre fin; quand le gâteau est cuit, parez-le droit en dessus, et renversez le moule sur une grille pour le masquer au pinceau avec de la marmelade d'abricots et le glacer ensuite avec une glace fondante à la vanille; quand la glace est sèche, tenez le gâteau pendant quelques secondes à la bouche du four, puis dressez-le sur serviette, et emplissez le puits avec une crème plombière aux amandes que vous dressez en rocher à l'aide d'une cuiller; découpez le gâteau sans le déformer pour le passer.

2015. — GATEAU VAL-LA-REINE.

Marquez un appareil de biscuits sableux tel qu'il est décrit au chapitre des détrempes, cuisez-le dans un moule à trois-frères beurré et glacé à la fécule; aussitôt qu'il est cuit, démoulez-le pour le laisser refroidir, masquez-le ensuite au pinceau avec de la marmelade d'abricots, et glacez-le à froid avec une glace au citron; dressez-le ensuite sur plat, et

emplissez le puits avec un appareil de pain de framboises lié sur glace; entourez le gâteau avec des croûtons de gelée à l'orange.

2016. — GATEAU VICTORIA.

Cuisez dans un moule à savarin un appareil de biscuits aux amandes; quand il est cuit, parez-le droit et démoulez-le sur une grille pour le laisser refroidir; masquez-le ensuite avec une couche de marmelade d'abricots, et glacez-le avec une glace aux fraises; quand la glace est refroidie, dressez le gâteau sur plat, et emplissez le puits avec une chantilly sucrée, parfumée à la vanille, et à laquelle vous aurez mêlé quelques belles fraises.

2017. — GATEAU PUNCH AUX FRAISES.

Préparez un appareil de biscuit-punch, et cuisez-le dans un moule à savarin; quand il est cuit, laissez-le refroidir, masquez-le ensuite avec une couche de marmelade d'abricots, et placez-le sur une grille d'office pour le glacer avec une glace fondante au punch; aussitôt la glace sèche, passez le gâteau au four quelques secondes seulement pour donner du brillant à la glace; alors dressez-le sur plat et emplissez le puits avec de grosses fraises crues mêlées avec de la gelée de framboises fraîchement préparée que vous dressez en pyramide.

2018. — GATEAU DES TROIS-FRÈRES.

Préparez un petit appareil de biscuit à trois-frères d'après la formule prescrite au n° 2252; emplissez un moule à torsade de forme basse et à cylindre dit à trois-frères, beurré et glacé à la fécule; cuisez-le à four très-doux, puis démoulez-le sur une abaisse en pâte frolle cuite, coupée juste du diamètre du moule, et masquez-le aussitôt au pinceau avec une couche de marmelade d'abricots réduite avec du sucre vanillé et finie avec une cuillerée de marasquin; aussitôt le gâteau masqué, saupoudrez-le avec des amandes et de l'angélique coupées en petits dés et mêlées ensemble; dressez le gâteau sur plat et emplissez le puits avec une macédoine de fruits en compote variés que vous nappez à la gelée de pommes mi-prise.

2019. — GATEAU ITALIEN.

Cuisez dans un moule à cylindre uni et plat en dessus un appareil aux amandes; en le sortant du four, démoulez-le pour le découper en tranches, masquez-les aussitôt avec une crème viennoise au rhum et reformez le gâteau; masquez-le extérieurement avec de la marmelade chaude, et, aussitôt qu'elle est refroidie, glacez-le entièrement avec une glace fondante à la vanille, mais légère; saupoudrez-le aussitôt avec des pistaches hachées, et, quand la glace est froide, dressez le gâteau sur plat.

Maintenant coupez un gros salpicon de fruits confits et d'avance ramollis à l'eau tiède, composé avec des abricots, bananes, amandes vertes, coings, melons et quelques cerises entières; placez ces fruits dans une petite terrine et mouillez-les juste à couvert avec du curaçao, dans lequel vous les faites macérer pendant deux heures. Dans l'intervalle, marquez une crème plombière à l'orange bien lisse et ferme; au moment de servir, emplissez le puits du gâteau avec cette plombière, que vous dressez par couches et en pyramide, mais en alternant chaque couche avec une portion de salpicon de fruits égouttés.

2020. — GATEAU MOSCOVITE AU KIRSCH.

Cuisez un petit appareil de biscuit n° 2229 dans un moule à savarin beurré et glacé; quand le gâteau est cuit, retirez-le du four pour le parer droit sur un clayon ou grille. Quand il est froid, masquez-le avec une couche de marmelade d'abricots et glacez-le avec une glace faite à cru avec du kirsch; poussez quelques secondes le gâteau au four, afin de donner du brillant à la glace, et sortez-le aussitôt.

Faites prendre dans une sorbetière sanglée à demi-dose un appareil de gelée à l'orange très-légèrement collée; quand l'appareil est bien élastique et ferme, additionnez-lui un salpicon de fruits confits lavés à l'eau tiède et macérés au kirsch pendant une heure. Cela fait, dressez l'appareil dans un moyen moule à dôme foncé de papier et frappé au sel; fermez hermétiquement le moule et laissez frapper l'appareil pendant 20 minutes. Au moment, retirez le moule de la glace, trempez-le à l'eau froide et renversez le pain dans le puits du gâteau, dont vous entourez la base avec une couronne de quartiers d'oranges glacés au cassé.

2021. — GATEAU SAVARIN AUX FRUITS.

Marquez une pâte à savarin d'après les prescriptions données plus haut; quand la pâte est levée dans la terrine, rompez-la et emplissez un moule à savarin beurré; bordez le moule en dehors et à l'intérieur du cylindre avec des bandes de papier beurrées et laissez revenir la pâte à température douce. Quand elle est à point, placez le moule sur un plafond et cuisez le gâteau à bon four; quand il est cuit, démoulez-le sur une grille pour l'imbiber avec

un sirop préparé dans les conditions décrites plus haut; laissez-le bien égoutter et refroidir, puis glacez-le avec une glace cuite à l'orange; dressez-le ensuite sur plat, et, au dernier moment, emplissez le puits avec un pain de framboises; entourez le gâteau à sa base avec une couronne de tranches minces d'ananas.

2022. — GATEAU DE PRUSSE A LA CRÈME.

Cuisez un petit appareil de biscuit, n° 2246, dans un moule à savarin beurré et glacé; quand il est cuit, parez-le droit, démoulez-le sur une grille, masquez-le avec une couche mince de marmelade et glacez-le ensuite au chocolat. Quand la glace est sèche, passez quelques secondes le gâteau à la bouche du four; dressez-le alors sur serviette et emplissez le puits avec une crème chantilly à la vanille.

2023. — GATEAU SAINT-HONORÉ AUX FRAISES.

Marquez une pâte à choux ordinaire et mettez-la dans une poche munie d'une grosse douille; étalez sur plaque une abaisse en pâte fine ou pâte à brioche de 4 millim. d'épaisseur et ayant 18 à 20 centim. de diamètre; piquez-la au centre avec la pointe d'un couteau et, avec la poche, poussez exactement sur les bords de l'abaisse un gros boudin de pâte à choux, que vous soudez avec soin; piquez l'abaisse formant le puits, ou masquez-la avec du papier et un moule de son diamètre, afin que la pâte ne gonfle pas; poussez alors le gâteau à four modéré, et, quand la pâte à choux est cuite à point, sortez le gâteau pour le laisser refroidir; retirez le papier, masquez la pâte à choux avec une légère couche de marmelade d'abricots et glacez-la avec une glace à la vanille. Vous aurez cuit en même temps que le gâteau une quinzaine de très-petits choux ronds; quand ils sont froids, fourrez-les avec de la marmelade d'abricots à l'aide d'un cornet et glacez-les au cassé, ainsi qu'une dizaine de reines-Claude confites, auxquelles vous aurez remplacé le noyau par une petite boule de pâte d'amandes; glacez alternativement un chou et une reine-Claude, et, en les sortant du sucre, posez-les l'une à côté de l'autre sur le haut de la pâte à choux pour les coller; dressez alors le gâteau sur plat et emplissez le puits avec un appareil bavarois aux fraises, lié au moment sur glace.

2024. — GATEAU BABA A LA MONTMORENCY.

Emplissez un moule à savarin, haut de forme, avec de la pâte à baba déjà levée, placez-le sur une plaque, faites de nouveau lever la pâte, et quand elle est montée à point, poussez la plaque à four modéré pour cuire le gâteau; en le sortant du four, parez-le droit et démoulez-le sur une grille pour l'imbiber avec un sirop au kirsch; quand il est refroidi, masquez-le au pinceau avec un peu de marmelade d'abricots, et glacez-le avec une glace fondante au kirsch; dressez-le sur plat, emplissez le puits avec une glace aux groseilles que vous dressez en pyramide par couches, en les alternant avec une couche de cerises aux trois quarts confites, mais bien égouttées de leur sirop; entourez le gâteau avec une couronne de cerises fraîches glacées au cassé.

2025. — GATEAU A LA STANLEY.

Emplissez aux trois quarts un moule à côtes avec de la pâte à baba déjà levée, n° 2191, faites-la lever dans le moule et cuisez le gâteau de belle couleur; en le sortant du four, imbibez-le avec un sirop au lait d'amandes, laissez-le refroidir, glacez-le ensuite avec une glace à la vanille, dressez-le sur plat et emplissez-le avec une plombière aux reines-Claude légèrement nuancée au vert d'épinards.

2026. — GATEAU DE COMPIÈGNE A L'ORANGE.

Marquez une pâte à compiègne que vous faites lever légèrement dans la terrine, rompez-la ensuite et avec elle emplissez un moule à savarin, le double plus haut que de coutume; placez alors le moule sur un petit plafond et faites de nouveau lever la pâte à température douce; puis poussez le plafond à four modéré pour cuire le gâteau de belle couleur; en le sortant du four, parez-le droit et démoulez-le sur une grille pour l'imbiber avec un sirop au curaçao; quand il est froid, masquez-le au pinceau avec un peu de marmelade et glacez-le avec une glace fondante à l'orange, alors saupoudrez-le entièrement avec du sucre grainelé et blanc, masquant régulièrement les surfaces; au bout de 10 minutes, dressez-le sur plat et emplissez le puits avec une glace à l'orange.

2027. — GATEAU DU HAVRE. (Dessin n° 179.)

Cuisez un gorenflot dans un moule à 6 pans représenté par le dessin; en le sortant du four, démoulez-le sur une grille pour le siroper d'après la description indiquée pour les gorenflots. Laissez refroidir le gâteau, parez-le droit et masquez-le avec une couche de marmelade d'abricots; décorez les faces avec des fruits confits; glacez-le avec du fondant assez clair pour ne pas cacher le décor et dressez le gâteau sur plat. Au dernier moment, emplissez le puits avec une crème plombière aux fraises, que vous dressez en rocher et dont vous ornez la base avec une couronne de cerises confites.

2028. — GATEAU BRETON GARNI DE PLOMBIÈRE.

Cuisez un appareil de biscuit breton, dans un moule à 6 pans, représenté par le dessin n° 179; quand il est cuit, parez-le droit et démoulez-le sur une grille; quand il est froid, masquez-le avec une couche de marmelade d'abricots, pour le glacer ensuite avec une glace fondante au marasquin; quand la glace est sèche, décorez-le sur les angles avec des points en glace au beurre, poussés au cornet, et dressez-le sur serviette; alors garnissez le puits avec une plombière aux avelines dressée en rocher.

2029. — GATEAU PORTUGAIS.

Cuisez un petit appareil de biscuit de Portugal, dans un moule à 6 pans, représenté par le dessin n° 179; en le sortant du four, démoulez-le sur une grille et laissez-le refroidir; parez-le droit, masquez-le ensuite avec un peu de marmelade pour le glacer avec une glace fondante à l'orange; quand la glace est sèche, dressez le gâteau sur serviette, garnissez le puits avec une glace à l'orange que vous dressez en rocher, et entourez-le à sa base avec une couronne de quartiers d'oranges.

2030. — GATEAU MALAKOFF.

Cuisez un appareil de biscuit aux noisettes dans un moule à bordure uni, démoulez-le sur une grille, et laissez-le refroidir; parez-le droit, masquez-le avec une mince couche de marmelade d'abricots et glacez-le avec une glace fondante à la vanille; quand la glace est sèche, dressez le gâteau sur plat. Vous aurez cuit en même temps une quinzaine de choux ronds de moyenne grosseur; quand ils sont froids, fourrez-les avec de la chantilly à la vanille; glacez-les entièrement avec une glace fondante au chocolat, et, à mesure qu'ils sont glacés, rangez-les sur le haut du gâteau les uns à côté des autres; alors passez quelques secondes le plat à la bouche du four, pour donner du brillant à la glace, et, au dernier moment, emplissez le puits du gâteau avec une crème plombière aux noisettes.

2031. — GATEAU FINANCIER.

Cuisez dans un moule à savarin beurré un appareil de biscuit financier; en le sortant du four, démoulez-le sur une grille pour le laisser refroidir; parez-le droit ensuite et masquez-le au pinceau avec un peu de marmelade, pour le glacer avec une glace fondante à l'orange; passez-le quelques secondes à la bouche du four pour donner le brillant à la glace; alors dressez le gâteau sur plat.

Préparez une macédoine de fruits composée avec des quartiers de pêches et abricots crus, des petites tranches d'ananas macérées dans du sirop, des cerises confites, des reines-Claude et amandes vertes coupées par moitié; placez-les dans un moule à dôme avec un peu de sirop vanillé, et frappez-les sur glace pendant une heure; au moment de dresser, liez sur glace un petit appareil de pain d'abricots au lait d'amandes; et quand il est à point, mêlez-lui les fruits égouttés de leur sirop, puis dressez cet appareil en dôme dans le puits du gâteau.

2032. — GATEAU A LA DAME-BLANCHE.

Cuisez un petit appareil de biscuit, n° 2255, dans un moule à savarin beurré et glacé; en le sortant du four, démoulez-le sur une grille; quand il est froid, parez-le droit, masquez-le au pinceau avec un peu de marmelade et glacez-le avec une glace au kirsch; donnez du brillant à la glace en passant le gâteau quelques minutes à la bouche du four, dressez-le sur plat et emplissez le puits avec une crème plombière à la Dame-Blanche que vous dressez en rocher.

2033. — GATEAU CUSSY A LA CHANTILLY.

Cuisez un appareil de biscuit cussy dans un moule à 6 pans, représenté par le dessin n° 179; beurrez et glacez-le à la farine; en le sortant du four, démoulez-le sur une grille pour le laisser refroidir; alors parez le droit, masquez-le avec un peu de marmelade et glacez-le avec une glace fondante à la vanille; passez le gâteau quelques secondes à la bouche du four et dressez-le sur plat; au dernier moment, dressez dans le puits une chantilly à la vanille et entourez le gâteau avec une couronne de reines-Claude confites glacées au cassé, et auxquelles vous aurez remplacé le noyau par une petite boule en pâte d'amandes.

2034. — GATEAU FANTINE.

Préparez un appareil de biscuit décrit au n° 2253, cuisez-le dans un moule à 6 pans, de forme basse et à cylindre, beurré et glacé au sucre; quand il est cuit et refroidi, masquez-le très-légèrement avec une mince couche de marmelade et glacez-le à la liqueur de noyaux. Aussitôt glacé, décorez-le en dessus avec des demi-amandes vertes confites; dressez-le ensuite sur plat et emplissez le puits avec un appareil bavarois parfumé au zeste d'orange et lié à point sur glace.

2035. — GATEAU BOURBONNAIS.

Cuisez un appareil de biscuits aux amandes, n° 2231, dans un moule à dôme et aussi dans un petit sautoir de 18 à 19 centim. Quand ces biscuits sont cuits, démoulez-les sur une grille pour les laisser refroidir; parez-les droits et videz ensuite le moule à dôme en laissant à la croûte un centim. d'épaisseur tout autour; cela fait, essuyez le moule, incrustez-le sur glace et remettez le biscuit vidé dedans, emplissez-le alors avec un appareil bavarois au marasquin, lié au moment sur glace; laissez-le raffermir dans le biscuit, puis démoulez celui-ci sur l'abaisse ronde, ayant 3 à 4 centim. de hauteur; masquez aussitôt le biscuit avec une couche de marmelade d'abricots, et glacez-le avec une glace fondante à la vanille; décorez vivement le dôme avec une rosace d'angélique, au centre de laquelle vous placez la moitié d'un abricot confit; décorez aussi les bords saillants de l'abaisse, avec une couronne de belles cerises confites et bien égouttées et dressez le gâteau sur serviette.

2036. — GATEAU SULTAN. (Dessin n° 184.)

Cuisez un appareil de biscuit à la vanille dans un moule à dôme; quand il est cuit, démoulez-le sur une grille; cuisez en même temps un biscuit dans une caisse carrée en papier ayant 25 centim. de diamètre sur 10 de hauteur; quand il est cuit, sortez-le de la caisse pour le laisser refroidir, puis parez-le en forme de coussin, masquez-en les surfaces avec de la marmelade et glacez-le entièrement avec une glace crue à l'orange, légèrement nuancée en rouge; quand la glace est sèche, dressez le coussin sur plat, bordez-le avec un cordon de sucre filé fin et roulé, disposez à chaque coin un gland en sucre aussi de couleur jaune, et imitez quelques petites broderies sur le tour avec de la glace royale poussée au cornet; maintenant, parez droit le biscuit, cernez-le à un centim. des bords, videz-le en conservant le rond de la surface tout entier; remettez alors le biscuit dans le moule bien essuyé et incrustez-le sur glace. Au bout d'un quart d'heure, emplissez-le avec un appareil bavarois à la vanille, lié au moment; couvrez aussitôt celui-ci avec le rond de biscuit réservé et tenez-le sur glace; quand l'appareil est bien raffermi, démoulez le gâteau sur une grille, humectez-le au pinceau avec un peu de marmelade et masquez-le entièrement avec une glace fondante aux pistaches, de nuance légère, décorez-le ensuite au cornet, avec de la glace et des confitures, dans l'ordre représenté par le dessin, et dressez-le sur le centre du coussin; alors entourez-le avec un turban imité en sucre filé rose et orné avec de petites boules de sucre blanc, ainsi que d'un pompon en sucre rose et blanc; garnissez la base du coussin avec de la gelée hachée.

2037. — GATEAU SICILIEN.

Cuisez un appareil de biscuit orangeade dans un moule à 6 pans, représenté par le dessin n° 179. Quand il est cuit, démoulez-le sur une grille pour le laisser refroidir, le parer droit, le masquer avec une légère couche de marmelade d'abricots et le glacer entièrement avec une glace à l'orange; passez-le quelques secondes au four pour donner du brillant à la glace et dressez-le sur plat; au dernier moment, garnissez le puits avec une plombière aux marrons, que vous dressez en rocher; dressez sur le gâteau une couronne de marrons glacés et servez.

2038. — GATEAU MOKA.

Cuisez un petit appareil de biscuit au café dans un moule à timbale beurré et glacé au sucre; en le sortant du four, démoulez-le sur une grille pour le laisser refroidir; alors, parez-le droit et distribuez-le en tranches transversales; quand il est coupé, reformez-le en masquant chaque tranche avec une couche de glace à la crème au beurre parfumé au café, n° 2142. Quand le gâteau est monté, masquez-le entièrement avec une couche de crème au beurre et décorez-le au cornet autour et en dessus avec la même crème. Cela fait, dressez-le sur plat. On peut découper en plusieurs parties les lames de biscuit, à mesure qu'on monte le gâteau; on peut ainsi s'en servir plus facilement.

2039. — GATEAU NARBONNE.

Cuisez un petit appareil de biscuit à la vanille dans un moule à dôme; en le sortant du four, démoulez-le sur un clayon; quand il est froid, parez-le droit, distribuez-le en tranches transversales et reformez le gâteau en masquant chaque tranche avec une couche de glace au beurre et à la vanille, n° 2141; quand le gâteau est reformé, masquez-le entièrement avec une couche de la même glace, décorez-le au cornet aussi avec la glace et dressez-le sur plat.

2040. — GATEAU PALMERSTON.

Cuisez un appareil de biscuit, n° 2259, dans un moule à savarin beurré et fariné; quand il est cuit, démoulez-le sur une grille pour le laisser refroidir; alors parez-le droit, masquez-le au pinceau avec une légère couche de marmelade et glacez-le avec une glace fondante à la liqueur de noyaux; passez-le quelques secondes à la bouche du four, puis dressez-le sur plat; dressez dans le puits un appareil de pain de fraises lié au moment, et entourez le gâteau avec une couronne de belles fraises glacées au cassé.

2041. — GATEAU FANCHETTE.

Cuisez un appareil de biscuit fin dans un moule à timbale ; quand il est froid, videz-le en partie, emplissez-le avec un appareil de frangipane aux amandes et vanillé, renversez-le sur plat et meringuez-le ainsi en le décorant avec goût ; saupoudrez-le de sucre fin et faites-le colorer à four doux ; quand il est froid, ornez le décor avec de la gelée.

2042. — GATEAU AMBROISIE.

Cuisez un appareil de biscuit ambroisie sur plaque beurrée et farinée, en lui donnant l'épaisseur de 4 centim. ; quand il est cuit, divisez-le, à l'aide d'un moule à timbale, en 4 abaisses, dont vous masquez la surface avec une couche de frangipane à la vanille, pour les monter ensuite l'une sur l'autre et former le gâteau ; masquez les surfaces de celui-ci d'abord avec une couche de crème, et ensuite avec une couche de marmelade ; cela fait, glacez-le avec une glace aux pistaches ; décorez-le en dessus avec une rosace de beaux fruits confits, et dressez-le sur plat pour l'entourer avec une couronne de tranches d'ananas frais, dressées en couronne debout et à cheval.

2043. — GATEAU DE LA PAIX.

Cuisez un appareil à biscuit aux amandes n° 2236 dans un moule à bordure uni, ainsi que dans 12 petits moules à dariole ; à mesure que les gâteaux sont cuits, démoulez-les sur un clayon ; quand ils sont froids, parez-les droits. Masquez au pinceau avec une légère couche de marmelade et glacez d'abord la bordure avec une glace aux pistaches de couleur tendre, puis glacez les petits biscuits avec une glace fondante à la vanille ; aussitôt que la glace est sèche, videz les petits biscuits par le dessus, emplissez-les avec une glace au beurre aux amandes et placez sur chacun d'eux une belle reine-Claude ; alors dressez la bordure sur plat au-dessus de laquelle vous rangez les petits biscuits les uns à côté des autres, en les collant avec un peu de glace au beurre ; garnissez le puits avec un appareil bavarois au riz et entourez le gâteau à sa base d'une couronne de tranches d'ananas.

2044. — GATEAU RELIGIEUX.

Foncez un moule à flan avec de la pâte n° 2161 ; masquez-la juste avec du papier beurré, emplissez la caisse avec de la farine commune pour la cuire en la sortant du four ; démoulez-la et videz-la pour la faire refroidir en même temps que la croûte ; vous aurez cuit une quarantaine de choux ronds de la grosseur d'une forte noix ; quand ils sont froids, fourrez-les avec un peu d'appareil de pain de fraises, étalez une couche de pain de fraise au fond de la croûte, puis glacez un à un les choux avec une glace fondante à la vanille et dressez-les à mesure dans le flan en pyramide, et de manière à ce qu'ils se collent ensemble ; cela fait, glissez le gâteau sur plat.

2045. — GATEAU FRAMBOISÉ.

Cuisez un appareil de biscuit au citron, nuancez-le légèrement avec un peu de cochenille et cuisez-le dans un moule à cylindre uni ; quand il est démoulé et refroidi, coupez-le transversalement en tranches, masquez-les chacune avec un peu de gelée ou marmelade de framboises et reformez le gâteau ; masquez aussi les surfaces avec de la gelée et glacez-les entièrement au fondant au citron ; quand la glace est sèche, dressez-le sur serviette et emplissez le puits avec une chantilly parfumée au citron.

2046. — GATEAU DE PITHIVIERS.

Prenez 5 à 600 gr. de feuilletage à 8 tours, divisez-le en deux parties inégales que vous abaissez rondes du diamètre de 20 à 24 centim., mais dont l'une sera un peu plus épaisse que l'autre ; étalez la plus mince sur une plaque et masquez sa surface jusqu'à 3 centim. des bords avec une couche de frangipane aux amandes ou appareil de mirliton ; mouillez les bords au pinceau et couvrez-la exactement avec l'autre abaisse ; appuyez légèrement la pâte sur les bords pour souder les deux abaisses, puis, avec la pointe d'un petit couteau d'office, coupez-les tout autour en les cannelant aussi régulièrement que possible ; cela fait, dorez la surface et rayez-la ensuite avec la pointe d'un petit couteau en formant dessus un dessin quelconque et poussez le gâteau à four modéré afin que la pâte cuise bien ; quelques minutes avant de le sortir du four, saupoudrez-le avec du sucre fin et faites-le glacer à la flamme ; aussitôt que le sucre est fondu, retirez-le pour le laisser refroidir et le dresser sur serviette.

2047. — VOL-AU-VENT AUX FRUITS A LA FRANÇAISE.

Étalez sur plaque une abaisse en pâte fine de forme ronde et ayant 22 centim. de diamètre ; mouillez les bords de cette abaisse et fixez dessus, tout autour, une bande de feuilletage à 6 tours, de la largeur de 4 centim. et de l'épaisseur d'un centim. à peu près ; posez-la bien régulièrement, appuyez-la avec le pouce, coupez en biais les deux bouts de

l'abaisse, pour les humecter et les souder ensemble, puis cernez-les sur les bords extérieurs, avec la lame d'un couteau en formant une espèce de cannelure; dorez ensuite la superficie de la bande en feuilletage; piquez l'intérieur de l'abaisse primitive avec la pointe d'un couteau pour l'empêcher de boursoufler et masquez-la avec une couche mince de marmelade de pommes; poussez alors la tourte au four chaud, mais légèrement tombé, et quand la bande en feuilletage est à point de cuisson, saupoudrez-la en dessus avec du sucre fin pour la glacer de belle couleur; alors retirez-la du four pour la laisser refroidir, dressez-la ensuite sur plat et dressez symétriquement dans le puits une belle compote de fruits variés et refroidis sur glace, auxquels cependant on peut mêler quelques quartiers d'oranges parés à vif ainsi que quelques belles framboises crues; quand les fruits sont montés, nappez-les avec de la gelée de pommes réduite et à moitié refroidie.

2048. — CROQUANTE AUX ABRICOTS.

Préparez 4 à 500 gr. de pâte d'amandes n° 2199 Abaissez-la d'un demi-centim. d'épaisseur, puis moulez-la autour et en dehors d'un moule à timbale beurré; soudez-la et découpez-la à jour avec un coupe-pâte. Faites-la sécher et masquez-la avec une glace à la vanille. Aussitôt que la glace est sèche, enlevez les découpures, dressez la croquante sur serviette et emplissez-la avec une crème plombière aux abricots.

2049. — FLAN DE POMMES, GRILLÉ.

Foncez un moule à flan avec de la pâte n° 2161, emplissez-le ensuite avec une bonne marmelade de pommes à la vanille réduite à point et finie avec quelques cuillerées de marmelade d'abricots ou avec des pommes préparées comme pour charlotte; unissez-le bien en dessus, puis humectez les bords de la pâte et rangez, à distance d'un centim. à peu près, des bandelettes de pâte mince roulée, de l'épaisseur d'un petit macaroni que vous soudez par les extrémités avec la pâte des bords de la caisse. Quand toute la surface est couverte avec ces cordons, humectez-les très-légèrement au pinceau, et sur ceux-ci, disposez-en d'autres que vous croisez de manière à former un grillage à jour; dorez-le ensuite et poussez le flan à four modéré; quelques minutes avant de le sortir du four, et alors que la pâte est bien cuite, saupoudrez le dessus du gâteau avec du sucre fin que vous faites glacer à la flamme; retirez le flan et laissez-le refroidir pour le dresser sur serviette.

2050. — FLAN DE PÊCHES.

Coupez en deux parties 10 à 12 pêches, retirez le noyau pour plonger le fruit à l'eau bouillante une minute seulement, enlevez-les aussitôt que vous pouvez en retirer la peau; cela fait, divisez-les en quartiers, rangez-les dans une casserole et mouillez-les à couvert avec du sirop vanillé chaud, couvrez la casserole et laissez-les refroidir ainsi. Avec de la pâte à flan, foncez un cercle uni ou cannelé, masquez la pâte avec du papier et emplissez la caisse avec de la farine pour la cuire à blanc. En la sortant du four, videz-la et masquez-la au fond et autour avec une couche de marmelade d'abricots, sur laquelle vous dressez les quartiers de pêche égouttés du sirop en les rangeant symétriquement; ornez-les avec quelques petits détails de fruits verts et rouges; réduisez ensuite une partie de leur sirop avec deux cuillerées à bouche de gelée de pommes dissoute, et quand il est arrivé au degré de la nappe, masquez-en les fruits avec une bonne couche, alors glissez le gâteau sur plat. On prépare d'après cette méthode des flans d'abricots, de reines-Claude et avec tous les fruits cuits d'avance en compote. On peut mêler les espèces.

2051. — FLAN DE CERISES.

Foncez un cercle à flan avec de la pâte fine et emplissez-le avec de belles cerises sans noyaux et en les rangeant en couronnes serrées, saupoudrez-les avec un peu de sucre fin et poussez le flan à four modéré; quand la pâte est cuite, retirez le flan du four, démoulez-le, arrosez-le légèrement avec un bon sirop réduit, et glissez-le sur plat. On peut préparer d'après cette méthode des flans de mirabelles, prunes noires fendues par le milieu ainsi que des pêches et abricots coupés en quartiers ou en moitié; quand ces fruits sont cuits on peut toujours les napper avec un sirop réduit ou avec de la gelée de pommes.

2052. — FLAN DE POMMES A LA PATISSIÈRE.

Foncez un cercle à flan avec de la pâte fine dont vous garnissez le fond avec une couche de marmelade de pommes réduite avec un petit morceau de vanille, que vous masquez avec de la marmelade d'abricots, puis masquez toute la surface avec des lames de pommes crues coupées minces et égales; dressez-les en couronne tout autour des bords et ensuite sur le milieu; quand la surface est masquée, beurrez-les légèrement au pinceau, saupoudrez-les avec du sucre en poudre et poussez le flan à four modéré pour cuire les pommes sans qu'elles prennent couleur; en le sortant du four, glacez la croûte au pinceau et nappez les pommes avec une couche de gelée de pommes à moitié refroidie. Glissez alors le gâteau sur plat pour le servir.

2053. — FLAN DE CRÈME AU MARASQUIN.

Foncez un moule à flan avec de la pâte n° 2161, emplissez-le avec un appareil de frangipane aux amandes, pincez-le bien et cuisez le flan à four modéré; quand la pâte est cuite, retirez le gâteau du four et laissez-le refroidir. Alors enlevez les parties superficielles de la crème séchée par le feu, masquez le restant avec une couche de marmelade d'abricots et couvrez celle-ci avec une couche de frangipane afin d'emplir le flan jusqu'à hauteur des bords de la pâte; masquez cet appareil avec une autre couche de marmelade, puis glacez celle-ci avec une glace crue au marasquin que vous étalez sur toute la surface; quand la glace est sèche, glissez le gâteau sur plat. On peut toujours mêler quelques fruits confits à la frangipane et praliner le flan au lieu de le glacer.

2054. — FLAN DE RIZ MERINGUÉ.

Cuisez une croûte pour flan comme il est dit dans l'article qui précède; quand elle est cuite, videz-la, masquez-la au fond et autour avec une couche de marmelade d'abricots et foncez-la avec une couche de riz à la crème parfumé à la vanille; sur cette couche, dressez des fruits variés et cuits en compote; masquez les fruits avec une couche de marmelade d'abricots et ensuite avec une couche de meringues que vous lissez au couteau et décorez au cornet; saupoudrez alors la meringue avec du sucre fin et faites-la sécher au four en lui faisant prendre une légère couleur blonde; retirez ensuite le gâteau du four pour le laisser refroidir et orner les creux du décor avec de la gelée rouge de coings ou de groseilles poussée au cornet. On peut également meringuer les flans de crème.

DE LA PATISSERIE.

La pâtisserie, qui, à son début sur nos tables n'était que le simple accessoire d'un dîner, a pris, depuis un demi-siècle, des développements très-étendus. Son rôle jadis secondaire est aujourd'hui très-important, elle se pose à côté de la cuisine comme une sœur cadette, mais émancipée, avec des droits égaux et des prétentions aussi légitimes. Cela est si vrai, que la cuisine moderne ne saurait plus se passer d'un auxiliaire si puissant et si riche de son propre fonds, aussi bien que de ses splendides ornements. La cuisine et la pâtisserie sont donc indivisiblement unies.

Bornée aux premiers besoins du métier, la pâtisserie exerce déjà une influence sérieuse dans l'ordre d'un dîner; mais si, par l'ornementation, on s'attache à lui donner tout le relief qu'elle comporte, elle se transforme aussitôt, grandit et s'élève d'un trait à la hauteur des plus belles conceptions culinaires.

A l'heure qu'il est, l'ornementation de la pâtisserie attire vers elle l'imagination d'une foule d'hommes ingénieux et habiles, cherchant à se pénétrer des ressources qu'elle renferme et dont elle est si prodigue envers ceux qui savent pénétrer ses secrets.

Sa nature multiple et variée en rend l'étude difficile mais attrayante. La sculpture et l'architecture, le bronze et le marbre sont les sources auxquelles le praticien ingénieux vient puiser ses inspirations, les créations sévères ou originales, les fruits, les fleurs, et ces mille sujets, sans nom et sans style mais gracieux et attrayants, tout enfin ce qui peut séduire en attestant la fécondité de l'art, devient son œuvre! Quand il ne peut pas créer, il imite, mais avec tant de succès, mais avec tant de perfection, qu'il ajoute encore au charme de ses modèles.

Qu'elles sont coquettes ces pièces sorties de la pointe d'un cornet! Qu'ils sont élégants ces monuments en pastillage avec leurs formes sveltes et légères, leurs lignes correctes, leurs colonnes si fines et leurs murs dentelés! Est-il rien de plus attrayant qu'une belle sultane, de plus mâle qu'un beau socle? de plus subtil, de plus léger qu'une aigrette dont la transparence imite le cristal? quand on est étranger aux secrètes ressources de l'art, on ne se doute guère des merveilleux produits qu'un praticien habile peut tirer d'un pain de sucre.

La pâtisserie a pris, de nos jours, un essort si considérable, elle est entrée dans une phase de progrès si visible, qu'on est contraint d'en admirer la hardiesse autant que les succès. Nos savants devanciers lui ont imprimé un cachet de grandeur et de perfection qui n'est pas prêt à disparaître, car nos contemporains cultivent l'héritage du passé avec une persévérance digne des premiers maîtres. La pâtisserie n'est donc pas une science sans mérite ni sans prestige, elle a aussi ses souvenirs et ses traditions. Au point d'élévation où elle est arrivée, on ne saurait mieux en définir la portée que par ces mots qui la résument tout entière : C'est un art dans l'art!

Si, dans ce livre spécialement consacré à la théorie, nous ne nous étions imposés une sévère réserve à l'égard de toute personnalité, nous eussions pu citer un grand nombre de nos confrères qui, de nos jours, ont acquis dans cette partie une notoriété marquante, et en quelque sorte une célébrité; mais pour être justes il nous eût fallu mentionner tous ceux qui, à divers degrés, s'en occupent avec sollicitude, tous ceux enfin qui, rivalisant d'efforts pour faire progresser la science, consacrent leurs veilles à la recherche du bien. A ces esprits supérieurs toutes nos sympathies sont acquises et s'il ne nous est pas permis de les louer hautement, qu'ils sachent du moins que nous leur réservons, au fond du cœur, notre admiration la plus sincère et que nous serons toujours flattés d'applaudir à leurs succès.

Mais à côté de ces praticiens assez heureux pour atteindre le faîte difficile de la célébrité, combien d'hommes

laborieux, combien d'intelligences d'élite, de talents réels, mais modestes et souvent inconnus, travaillent en silence au perfectionnement de l'art et lui apportent leur part si grande de créations utiles sans se douter même de leur mérite? Que de productions ingénieuses, et hardies, s'échappent de ces imaginations actives sans que les applaudissements de la foule viennent compenser leur labeur? à les voir à l'œuvre on croirait que la postérité les attend, et pourtant ils le savent, leurs productions si belles qu'elles soient, n'ont qu'une durée éphémère et ne peuvent avoir du retentissement que dans un horizon restreint; mais cette persuasion ne ralentit point l'ardeur qui les anime, car, dans l'enthousiasme de leurs efforts, ils ne cherchent la récompense de leurs œuvres que dans la satisfaction et l'austérité de leur conscience.

Si nous voulions chercher ailleurs d'autres arguments capables de rehausser l'importance et le mérite de la pâtisserie, nous dirions que ce qui lui assure un avenir durable, c'est que, même dans ses transformations, elle est toujours restée éminemment française. A l'étranger, on l'imite difficilement et bien qu'une foule d'habiles praticiens se soient répandus dans toutes les contrées gastronomiques, le génie de la science reste fidèle à son berceau ! Cette considération ne suffirait-elle pas en effet à nous la rendre plus sympathique, si déjà elle n'avait tant d'autres titres à notre admiration?

Dans les détails de la pratique, la pâtisserie est d'une exécution très-minutieuse et réclame les soins attentifs d'une constante sollicitude et d'une expérience éprouvée, car ici tout est calcul, toutes les opérations sont méthodiques : le poids, la quantité, le nombre sont des règles absolues; le choix et la qualité des matières, le point précis de la manipulation, le degré et la durée des cuissons sont autant de règles fixes qu'il faut suivre, sous peine d'insuccès! Le four exige une connaissance si exacte et si profonde que l'expérience seule peut en faire apprécier la portée. Pour réussir, il faut donc qu'un pâtissier possède deux qualités essentielles et auxquelles rien ne supplée. Le *goût* et la *pratique*, mais il faut ce goût délicat et judicieux, cette pratique raisonnée et intelligente qui éclaire et guide avec sécurité, et non pas ce travail aveugle et machinal consistant à reproduire ce qu'on a déjà fait, ou à copier ce qu'on a vu, sans réflexion, sans mesure et sans génie. Il faut au contraire qu'un homme, tout en restant dans le domaine des bons principes, sache néanmoins briser les liens dangereux de la routine et franchir le cercle de la voie battue; il faut qu'il sache se rendre compte des difficultés en cherchant à les vaincre, il faut, en un mot, qu'il ait l'intelligence de se créer des ressources diverses, car il ne suffit pas d'exceller dans un genre, il faut aussi être varié dans ses productions.

Aux yeux de quelques praticiens, la cuisson parfaite d'une grosse pièce de fonds a un mérite supérieur aux ornements les plus élégants; mais ce mérite, si précieux qu'il soit, et que, pour notre compte, nous sommes si loin de contester, n'est pas, selon nous, incompatible avec l'ornementation; négliger l'un au détriment de l'autre c'est accomplir la moitié de sa tâche ou accuser son impuissance. Les hommes sérieux et compétents savent qu'il faut viser à charmer les yeux des convives avant de satisfaire leur goût. Si cet axiome culinaire trouve encore aujourd'hui quelques incrédules, et si nous cherchons à le faire prévaloir, c'est que nous avons pu maintes fois constater les dangers d'une obstination systématique aussi bien que les inconvénients d'une spécialité exclusive.

En cuisine, on peut briller, selon son aptitude, par l'éclat, le luxe, la variété, le goût parfait, les soins délicats, le fini ou la bonté du fonds; mais parmi les qualités indispensables au praticien, nous mettons en première ligne la science organisatrice et la connaissance approfondie de toutes les branches de l'art.

La nécessité de ne rien ignorer nous est si visiblement démontrée, que, dans l'intérêt de nos confrères, nous nous sommes fait un scrupuleux devoir de n'omettre, dans ce livre, aucune partie se rattachant à notre profession.

Afin d'être plus méthodiques, nous avons fait un chapitre particulier de l'ornementation; il nous a paru plus rationnel, en effet, de séparer la description des pièces principales d'avec les accessoires qui les accompagnent, mais dont ils peuvent être séparés. On trouvera donc, d'un côté, les formules analytiques, de l'autre, les dessins indiquant dans leur ensemble à peu près tous les genres d'application ornementale. Traitée dans ces conditions, cette partie si complexe se trouve à la portée de toutes les intelligences et offre les mêmes avantages à ceux qui aiment la simplicité comme à ceux qui recherchent l'élégance; car, s'il est vrai qu'on ne peut pas toujours servir des pièces ornementées, il est pourtant permis d'avancer qu'on se trouve quelquefois forcé de les présenter revêtues d'une certaine coquetterie.

Comme dans toutes les parties précédentes, nous traiterons celle-ci par genres spéciaux, en nous bornant d'indiquer à chaque formule les variétés qu'on peut obtenir; c'était l'unique moyen d'être complet sans prendre trop d'extension. Selon nous, après avoir prescrit les méthodes diverses de préparer un biscuit ou un baba, il est évident que les parfums, les aromes ou essences ne sont plus ici que des adjonctions facultatives, et qu'il n'est même pas nécessaire de mentionner.

ORNEMENTATION.

2055. — Pastillage. — *Proportion :* 400 gr. de sucre passé au tamis de soie, 100 gr. d'amidon fin, 50 à 60 gr. de gomme adragante, quelques gouttes de jus de citron, un grain de bleu.

Procédé : Lavez la gomme à l'eau tiède, mettez-la dans un verre avec à peu près un demi-décil. d'eau froide, couvrez le verre avec du papier et laissez-la tremper pendant 24 heures ; quand la gomme est entièrement ramollie, passez-la à travers un linge propre, que vous tordez à deux personnes, en la faisant tomber sur un marbre bien lavé ; travaillez-la ensuite en la broyant avec la main fermée jusqu'à ce qu'elle soit lisse et blanche, additionnez-lui alors quelques gouttes de jus de citron et une poignée de sucre, et travaillez l'appareil en l'appuyant fortement avec la paume de la main et en l'étalant sur le marbre pour lui faire absorber peu à peu le sucre et lui donner du corps. La pâte doit être alors très-élastique et consistante ; azurez-la avec une pointe de bleu écaille dissous à l'eau, et incorporez-lui peu à peu l'amidon autant qu'elle en peut absorber en la moulant continuellement sur la table ; cela fait, enfermez-la dans un vase verni que vous renversez sur un plafond afin d'obstruer l'air ; tenez-la dans un lieu frais pour la faire reposer pendant quelques heures, mettez-la ensuite sur le marbre, trempez légèrement la main dans l'eau froide et travaillez la pâte jusqu'à ce que l'humidité ait été absorbée ; cette addition très-minime d'eau froide a pour but d'empêcher le retrait de la pâte. Maintenant, divisez le pastillage en autant de parties que vous voulez obtenir de couleurs différentes, et nuancez-les avec des couleurs pulvérisées ou liquides, mais dans tous les cas inoffensives ; car, bien que cette pâte ne soit pas destinée à être mangée, il est toujours prudent de ne pas s'exposer à des désagréments d'une nature si grave.

Quand le pastillage est coloré, moulez séparément toutes les parties et enfermez-les chacune dans un petit vase pour les couvrir et les tenir en lieu frais.

On confectionne aussi le pastillage dans un mortier en broyant d'abord la gomme ramollie pour la faire blanchir et lui donner du corps ; on incorpore alors peu à peu le sucre jusqu'à ce que la pâte soit compacte, et on incorpore le restant du sucre en le travaillant à la main. Avant d'employer le pastillage on doit le travailler quelques minutes sur le marbre saupoudré de sucre ou d'amidon.

2056. — Glace royale pour ornement. — Placez dans une terrine vernie 200 gr. de sucre passé au tamis de soie, blanc, sec et sans grumeaux ; mêlez-lui un blanc d'œuf et demi et quelques gouttes d'acide citrique, puis travaillez l'appareil avec une cuiller en bois bien propre et en tournant de droite à gauche ; au bout de 10 minutes de travail, l'appareil commence à prendre de la consistance en même temps que de la légèreté ; travaillez la glace encore 7 à 8 minutes, et quand elle se soutient après la cuiller et ne tombe qu'avec peine elle est au point voulu ; additionnez-lui alors une pointe de bleu écaille pour l'azurer d'une manière insensible, et incorporez-lui peu à peu quelques cuillerées de fécule de pommes de terre fine bien blanche ; travaillez-la encore quelques secondes seulement, couvrez-la avec un linge légèrement humecté pour qu'elle ne sèche pas à la surface ; dans certains cas on remplace la fécule par une cuillerée de crème de tartre ou une pincée de gomme adragante pulvérisée ; mais la fécule est préférable pour la confection des ornements de résistance et même pour les bordures ; cette addition dans l'appareil a pour but de lui donner de la consistance et la rendre plus facile à sécher ; c'est dans ces conditions qu'on peut employer la glace pour la pousser en filets ronds, droits et corrects, ainsi que des bordures pendantes. Cette glace peut être nuancée, mais il faut surtout éviter d'employer des couleurs liquides en trop grande quantité, ce qui pourrait nuire à sa consistance.

2057. — Carton-pate. — Cette pâte se compose avec du gros papier ou des rognures de carton, qu'on fait dégorger à l'eau tiède. Quand ce papier est bien ramolli, on le déchire jusqu'à ce qu'il soit devenu en pâte, alors on l'égoutte pour le mettre dans le mortier, le piler et lui incorporer peu à peu un cinquième de son volume de colle forte dissoute dans l'eau, et trois fois son poids de craie tendre ; quand le mélange est opéré, on retire la pâte sur la table pour la travailler à la main en l'humectant de temps en temps avec un peu d'huile ; avec cette pâte, abaissée de l'épaisseur voulue, on peut foncer des moules en fer-blanc, coupes, corbeilles, vases, etc., il suffit de graisser ou savonner ces moules ; on fait sécher la pâte à l'étuve jusqu'à ce qu'elle ait acquis de la solidité avec des pièces moulées en carton-pâte et masquées avec de la glace ou du pastillage. On peut construire des socles d'une grande solidité et de longue durée.

Si on ne veut pas préparer la pâte soi-même, on peut l'acheter toute préparée chez les fabricants de cadres ; on la travaille au rouleau sur le tour fariné.

2058. — Couleur d'office. — On vend à Paris des couleurs liquides à l'usage des pâtissiers. Les plus employées sont celles dites couleurs Lebreton; nous donnerons néanmoins quelques procédés avec lesquels on peut opérer soi-même.

2059. — Couleur rouge. — *Procédé :* Pilez très-fin 150 gr. de belle cochenille, mettez-la dans un poêlon avec un litre d'eau, 100 gr. de crème de tartre, 100 gr. d'alun et 200 gr. de sucre; placez le poêlon sur feu et laissez réduire le liquide de moitié; alors additionnez-lui 2 décil. d'esprit-de-vin, donnez un seul bouillon, passez-le à la serviette et mettez-le en bouteille.

2060. — Carmin. — Pilez 50 à 60 gr. de cochenille et délayez-la avec un verre d'eau; pilez 50 gr. de potasse, 50 gr. d'alun, 60 gr. de crème de tartre, étendez-les avec 2 verres d'esprit-de-vin; mêlez les deux appareils dans un poêlon et mêlez-leur un kilogr. de sucre dissous avec 2 verres d'eau; donnez 5 minutes d'ébullition, passez à la serviette et faites-le réduire au degré de sirop pour l'enfermer dans des bouteilles.

2061. — Couleur jaune. — Mettez dans un poêlon 25 gr. de safran en feuilles, 3 décil. d'eau, 3 gr. d'alun et 15 gr. de sucre; placez le poêlon sur feu, faites bouillir le liquide pendant 10 minutes, passez-le à travers un linge et mettez-le en bouteille.

2062. — Couleur vert d'épinards. — Lavez et pilez au mortier un petit panier d'épinards, mettez-les par petites parties dans un linge que vous pressez fortement pour en extraire le suc; mettez ce suc dans un poêlon et placez-le sur feu vif; aussitôt que le liquide se décompose, versez le tout sur un tamis de soie afin d'égoutter l'eau pour ne conserver que les parties colorantes qui restent sur le tamis à l'état de purée; enlevez-les à la cuiller, mettez-les dans une petite terrine et tenez-les à couvert sur glace.

2063. — Couleurs composées. — On obtient de la couleur verte en mélangeant du bleu écaille avec du jaune. La couleur orange s'obtient par le mélange du jaune et du rouge. Les couleurs violette et lilas s'obtiennent par le mélange du rouge et du bleu.

Pour donner les couleurs foncées, on emploie bien souvent le chocolat et le caramel liquide; voilà à peu près les principales couleurs employées en pâtisserie; mais par la combinaison des couleurs on peut obtenir des nuances plus variées; dans tous les cas, nous ne saurions trop répéter l'extrême prudence qu'on doit mettre à choisir avec soin les couleurs n'offrant aucune espèce de danger pour la santé.

Les imitations de fleurs et de fruits en glace ou en pastillage se colorent avec les couleurs en poudre ou liquides; mais dans tous les cas, elles doivent être de qualité supérieure. Pour bronzer, on emploie la poudre de bronze de premier choix : il en faut beaucoup moins et elle donne de meilleurs résultats.

2064. — Méthode pour sabler au sucre de couleur. — Les sucres de couleur servent à sabler des tambours, des gradins ou des abaisses en bois, en pastillage ou pâte d'office. Afin de bien masquer les pièces, le sucre doit être grainé dans le genre de la semoule, plus fin il se colore mal. On sable une abaisse en l'humectant d'abord au pinceau avec une légère couche d'appareil à meringue auquel on ajoute un peu de farine et un peu de couleur de même nuance que le sucre coloré. Sur cette couche, on sème le sucre en couleur à la poignée pour en laisser contre l'abaisse une couche très-unie. On laisse sécher le sucre à l'air. Les nuances doivent être de couleur tendre.

2065. — Sucre de couleur rose. — Pilez 500 gr. de sucre; passez-le d'abord à travers un tamis, large et à claire-voie, mettez-le ensuite sur un tamis fin, pour faire passer la poussière du sucre et ne laisser que les parties graineuses. Alors versez ce sucre sur une large feuille de papier et colorez-le en lui mélangeant par petites parties du carmin clarifié étendu avec du jus de citron; frottez-le ensuite entre les mains jusqu'à ce qu'il soit tout nuancé et d'un beau rose, étalez-le ensuite sur toute la largeur du papier, que vous placez sur une plaque pour le faire sécher à l'étuve très-douce.

2066. — Sucre de couleur verte. — On prépare le sucre vert d'après la même méthode que le sucre rose en remplaçant le carmin par du vert d'épinards ou du vert d'office. Il ne faut pas préparer ce sucre longtemps d'avance, car en vieillissant il se décolore.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE CINQUANTE-DEUXIÈME.

N° 233. — Grande pièce gothique, page 416.



233

2067. — Sucre de couleur jaune, bleue, etc. — Les sucres jaunes, bleus ou violets se colorent par le même procédé que les précédents avec des couleurs d'office.

2068. — Amandes de couleur. — Après avoir émondé des amandes, hachez-les bien fin, mettez-les sur une plaque pour leur mélanger peu à peu la couleur liquide; frottez-les entre les mains pour les colorer d'une égale nuance, puis étalez-les sur du papier pour les faire sécher à l'étuve très-douce.

2069. — Vernis blanc pour pièces montées. —Mettez une pincée de crème de tartre dans une demi-bouteille de lait, que vous tenez dans un endroit chaud pour le faire tourner et le filtrer; pesez-en alors une demi-livre et mêlez à ce liquide 125 gr. de gomme arabique en poudre, 125 gr. d'esprit-de-vin et 4 gr. de colle de poisson, ou gélatine dissoute. Tenez l'appareil à l'étuve tiède et passez-le à travers un linge.

2070. — Mastic pour pièces montées. — Dans certains cas, pour les pièces non mangeables, cette pâte peut remplacer le pastillage ou la pâte d'office. Faites fondre 100 gr. de gomme arabique avec un peu d'eau, et d'un autre côté 100 gr. de gomme adragante, passez-les ensuite à travers un linge et travaillez-les dans le mortier avec 4 pains de blanc d'Espagne pulvérisés, additionnez 100 gr. d'huile d'olives et 500 gr. de glace de sucre; quand cette pâte a acquis du corps, retirez-la sur la table pour lui incorporer de l'amidon en poudre jusqu'à ce qu'elle ait la consistance du pastillage. Cette pâte doit toujours être colorée, car sa teinte est terne.

2071. — Cuisson de sucre a filer. — Pour arriver à la parfaite cuisson du sucre, il faut le choisir aussi pur que possible, à petits grains, lourd, serré et brillant; on doit éviter d'employer la base d'un pain de sucre, car cette partie est souvent mal épurée.

Coupez en petits morceaux 3 à 400 gr. de sucre en pain, mettez-le dans un poêlon avec la moitié de son poids d'eau froide, et faites-le dissoudre en le remuant de temps en temps, mais sans le mettre sur feu; placez alors sur feu vif le poêlon en le disposant de manière à ce qu'il ne reçoive la chaleur que du fond. Au premier bouillon, additionnez-lui 2 ou 3 cuillerées à bouche de sirop de froment[1]. Pendant sa cuisson, tenez bien propres les parois intérieures du poêlon en les lavant avec un petit pinceau neuf que vous trempez à mesure dans de l'eau et cuisez le sucre au grand cassé, c'est-à-dire à ce degré où, si vous en prenez une partie avec un doigt humide pour le plonger vivement à l'eau froide, le sucre casse net en le mettant sous la dent; aussitôt arrivé à ce point, retirez le poêlon du feu dont vous trempez aussitôt le fond à l'eau froide afin d'arrêter la cuisson; essuyez-le et placez-le sur une épaisse couche de cendres chaudes disposées sur un plafond, en ayant soin de le pencher sur un côté afin que le sucre ramassé en plus grande quantité conserve plus longtemps sa chaleur.

2072. — Sucre filé a la jetée. — Le sucre à la jetée se file sur le manche d'une cuiller en bois ou sur la lame d'un couteau de cuisine que vous prenez de la main gauche, du côté du manche, et tendez horizontalement la lame en élevant le bras à la hauteur du front, tandis que, prenant une cuiller à bouche avec la main droite vous la trempez dans le sucre que vous laissez égoutter légèrement, afin de ne pas en prendre une trop grande quantité; puis élevant la main au-dessus de la lame du couteau et agitant vivement la cuiller de gauche à droite, vous faites couler le sucre en fils très-fins, qui, en tombant de la cuiller, viennent se placer sur la lame du couteau; aussitôt le sucre de la cuiller épuisé, on la retrempe de nouveau pour continuer l'opération, et quand le sucre a formé une gerbe suffisante, enlevez-le du couteau pour l'étaler sur une table et à l'abri de l'air humide. Coupez le bas de la gerbe afin de n'employer que le sucre filé bien droit et sans gouttes et recommencez l'opération jusqu'à ce que vous en ayez filé une quantité suffisante.

Le sucre à la jetée peut-être nuancé en rose, en vert ou en jaune; on le colore quand il est cuit avec quelques gouttes seulement de couleurs d'office clarifiées.

2073. — Sucre filé ou coulé a la cuiller. — Cuisez du sucre au cassé, mais en petite quantité à la fois. Quand il est cuit et refroidi à point, trempez une cuiller à bouche dedans et laissez égoutter le sucre, jusqu'à ce qu'il ne coule plus que lentement en fils ou cordons ronds et réguliers. Alors, laissez-le tomber en cordon sur un moule, sur une plaque ou sur un marbre légèrement huilé, selon les ornements que vous voulez exécuter et dont le dessin peut être tracé d'avance au crayon. Ce travail, pour être correct, exige une certaine assurance et une grande précision de mouve-

1. Le sirop de froment doit être choisi de première qualité. Il a pour résultat d'empêcher le sucre de graisser à la cuisson et de le soutenir une fois cuit. A défaut de sirop de froment on mêle au sucre une pincée de crème de tartre ou quelques parties d'acide citrique.

ments ; il faut avoir la main sûre et le coup d'œil juste, car il faut à la fois suivre du regard l'épaisseur du cordon de sucre qui coule de la cuiller et guider en même temps l'endroit où il doit tomber en lui faisant suivre les lignes tracées ; c'est là une difficulté que la pratique peut seule rendre facile à surmonter.

2074. — Aigrettes en sucre filé. — La partie supérieure de l'aigrette placée sur le gâteau du socle n° 206 est filée sur une boule en cuivre adaptée sur une douille. On huile extérieurement la boule et on lui coule dessus quelques gros filets pour former une carcasse de soutien, puis on masque celle-ci avec une bande de sucre filé fin et blanc qu'on appuie bien et qu'on coupe en deux parties à l'aide d'un couteau chauffé ; on enlève les deux moitiés pour les souder ensuite et masquer les jointures avec quelques détails de sucre rose ; cette aigrette est supportée par six *esses* ou *voluptés* filées à la cuiller sur marbre et collées ensemble sur un fond en sucre à l'aide d'un fer chaud avec lequel on les touche à l'endroit même où on veut les coller.

L'aigrette représentée au dessin n° 209 est d'un genre léger et très-élégant ; la coupe supérieure est en sucre fin, moulée par bandes bien ajustées sur une carcasse en sucre filé à la cuiller ; elle est ornée en dessous avec une rosace en sucre rose et posée sur six voluptés simples, symétriquement groupées de manière à former le pied écarté de l'aigrette, sur les torsades de ces voluptés sont adaptées six clochettes, moulées sur des moules en plomb huilés et trempés au sucre.

L'aigrette ornant le gâteau représenté au dessin n° 211 est d'une exécution très-simple : elle se compose de six palmes uniformes coulées à la cuiller sur marbre huilé et dont vous aurez tracé dessus le dessin au crayon ; on n'a ainsi qu'à suivre les traits à la cuiller pour les obtenir réguliers et corrects. On procède à cette opération en se plaçant devant le marbre avec un petit poêlon de sucre à la main gauche et la cuiller à la droite, on la trempe dans le sucre refroidi à point et on le laisse égoutter jusqu'à ce qu'il tombe lentement de la cuiller.

Quand les palmes sont coulées, coulez aussi à la cuiller 2 montants droits et un peu épais, que vous assemblez, et alors collez-la debout sur un rond en sucre ; c'est contre cet appui que vous dressez debout les 6 palmes, en les collant au fer chaud ou au sucre ; collez ensuite sur le haut de l'aigrette une fleur en sucre au cassé.

L'aigrette formant le sujet de la pièce représentée au dessin n° 218 se compose de 6 grosses voluptés filées sur plaque en sucre rose et collées autour d'une tige en sucre, fixée d'avance sur un rond aussi en sucre coulé sur marbre ; sur le haut de la tige est disposé un pompon filé blanc et formé à la main ; on le colle en chauffant le sucre avec un fer chaud, mais il faut avoir soin, après l'avoir collé, de le soutenir avec les mains jusqu'à ce que le sucre soit bien refroidi.

2075. — Pompons en sucre filé. — Le sujet fixé sur le gâteau du dessin n° 210, représente un pompon monté sur une grenade ; les deux pièces sont en sucre filé fin ; la grenade est blanche et le pompon orné avec des bandes rouges appliquées sur du sucre blanc, ce pompon est formé à la main et posé d'aplomb sur la surface de la boule, et celle-ci fixée sur le gâteau même, mais après avoir soufflé sur le sucre pour le coller sur l'abaisse supérieure et l'avoir disposé bien d'aplomb.

2076. — Voluptés en sucre filé. — Les voluptés sont des espèces d'*S* filées à la cuiller, sur marbre huilé et sur dessin tracé au crayon ; ces détails, groupés ensemble, forment un sujet particulier ou servent d'auxiliaire aux sujets. On peut se rendre compte de leur application en consultant les dessins des n^os^ 209, 217 et 218.

2077. — Couronne en sucre filé (dessin n° 204). — La couronne représentée au dessin est formée avec une bande de sucre au cassé blanc, coulée sur le revers d'un plafond tiède et légèrement huilé, coupée et arrondie sur un moule rond ; pendant qu'elle est encore chaude, elle doit être recouverte avec une bande de sucre filé fin transversalement coupée, elle est ensuite ornée avec des pierreries imitées avec des pastilles rouges et vertes en sucre au cassé ; les fleurons sont blancs et coupés chauds, puis collés au sucre, et on les masque ensuite avec du sucre filé fin, régulièrement coupé, appliqué sans qu'on voie les jointures ; ces fleurons sont surmontés de petites boules en sucre filé blanc. La couronne est bordée avec 2 bandes roulées en sucre rose.

La couronne royale, représentée au dessin n° 205, peut aussi être imitée en sucre filé, en procédant comme nous venons de le dire. Les huit branches ornées de perles sont coulées séparément sur des bandes de fer-blanc ployées de forme voulue, elles sont collées au cercle avec du sucre, puis soudées ensemble au point de jonction et surmontées avec une petite boule en sucre fin, ornée d'une croix ; tout le fond ou charpente de la couronne doit être en sucre jaune, tandis que les ornements en sucre fin restent blancs ; les pierreries sont imitées en sucre rouge. On place à l'intérieur de la couronne une grosse calotte ronde en sucre filé rose.

1. Ce terme technique est une corruption du mot volutes, qui désigne des ornements de chapiteaux tournés en spirale.

2078. — CEP DE VIGNE EN SUCRE. — Le cep de vigne, représenté au dessin n° 216, est en partie formé avec du sucre tors de couleur jaune ; les feuilles sont imitées en sucre au cassé de couleur et formées sur des moules en plomb, les grains de raisin sont imités avec de petites boules de sucre fin de teinte rose, groupés ensemble et suspendus au cep ; ce dernier est soutenu avec une tige droite de sucre tors, couleur de bois et collé sur une abaisse en sucre, coulée sur marbre, mais masquée avec une épaisse nappe de sucre filé blanc, rose et vert, formant de la mousse et monté en dôme.

2079. — COUPES ET CORBEILLES EN SUCRE FILÉ. — Les coupes et les corbeilles sont en général à jour et formées en une ou plusieurs pièces, avec du sucre filé coulé à la cuiller sur les moules ; mais pour cela il faut que les coupes et les pieds soient intérieurement munis d'une douille à laquelle s'adapte un manche, car le filage s'opérant sur les parois extérieures des moules, il faut pouvoir les tourner à volonté. On peut tracer d'avance au crayon les dessins à exécuter, soit sur les coupes, soit sur les corbeilles ou leurs pieds ; avec ces précautions on est toujours plus sûr d'être correct. Les moules doivent être légèrement huilés.

Le sujet disposé sur la sultane représentée au dessin n° 217, est composé de 2 coupes sur pied, supportées à la base par quelques voluptés ; les coupes sont à jour et en sucre filé rose, mais remplies avec du sucre blanc et fin, en imitation de l'eau ; l'eau débordant des coupes est imitée avec des cordons de sucre coulé sur plaque, qu'on masque avec quelques brins de sucre fin.

2080. — CLOCHETTES EN SUCRE FILÉ FIN. — Les clochettes ou petits pompons se forment à la main avec des nappes de sucre filé fin, coupées transversalement en bandes de la largeur voulue, puis roulées sur elles-mêmes en forme de bouchons et serrées d'un côté, pour leur donner la forme de petites clochettes pleines. On forme des clochettes avec du sucre filé blanc ou rose, on les emploie comme bordure ou comme ornement, on chauffe le petit bout à la flamme d'une bougie, pour les coller suivant l'ordre du sujet auquel elles s'appliquent.

2081. — CLOCHETTES EN SUCRE AU CASSÉ. — Prenez quelques moules à clochettes en plomb à l'usage des pâtissiers et auxquels adhère une tige en fil de fer formant crochet, huilez-les très-légèrement, puis trempez-les dans du sucre au cassé jusqu'à niveau de la hauteur que vous voulez obtenir les clochette. Laissez égoutter le sucre, puis suspendez les moules à des clous isolés, et aussitôt que le sucre est froid, dégagez peu à peu le sucre du moule, afin d'en détacher la clochette ; ces clochettes sont employées comme ornement des grosses pièces, ou comme soutien pour la base des petits pompons, qu'on colle droit dans les clochettes déjà adaptées au sucre chaud sur le haut des aigrettes. Les pompons, avec ce soutien à leur base, ne sont pas aussi exposés à s'incliner que lorsqu'ils sont simplement collés sur le haut de l'aigrette ; d'ailleurs, la clochette cache la soudure, tout en leur servant d'ornement.

2082. — DENTS DE LOUP. — Les dents de loup ou triangles allongés se coupent au couteau sur des nappes épaisses de sucre filé blanc ou nuancé, légèrement aplaties avec la lame du couteau, afin de leur donner plus de résistance ; on les emploie comme bordure de socles, corbeilles et coupes. On peut aussi couper des détails de sucre avec un coupe-pâte ou au couteau, pour former des ronds et des croissants ou tout autre ornement de ce genre.

2083. — SULTANE A GRILLAGE, EN SUCRE FILÉ (dessin n° 217). — Choisissez d'abord un moule à croquembouche uni, auquel vous adaptez une douille en fer-blanc ayant un manche en bois, afin de rendre le maniement du moule facile, et huilez légèrement le moule extérieurement ; cela fait, tracez au crayon sur les contours du moule un grillage ou dessin à lignes croisées, régulières et à une égale distance l'une de l'autre, ce qui est facile en se guidant avec une bande en carton que l'on incline en la maintenant sur le moule couché, et dont on se sert comme d'une règle. On croise les traits du crayon en inclinant la bande de carton du côté opposé : quand le dessin est tracé, entourez-le en haut et en bas avec un anneau de ficelle, sur lequel vous coulez un gros filet de sucre. La ficelle donne de la solidité, tout en facilitant la prise du sucre sur le moule ; mais on peut la supprimer, avec les moules qui ont un rebord dans le bas. Filez aussi, à l'aide de la cuiller, un anneau de sucre sur l'angle du fond du moule ; c'est là en quelque sorte la charpente de la sultane. Puis prenez le moule de la main gauche, en le tenant par le manche de la douille, et avec une cuiller, que vous avez trempée dans le sucre au cassé, coulez sur les lignes tracées des filets de sucre aussi réguliers que possible, mais surtout en ayant soin de faire aboutir et arrêter les fils du sucre sur les deux anneaux placés sur les extrêmes du moule, afin qu'ils y trouvent l'appui nécessaire. Quand les lignes tracées sont coulées dans un sens, coulez les cordons dans le sens opposé, en suivant toujours le crayon et en croisant les lignes dans le genre que représente le dessin. Quand le grillage est terminé, grillez également le dessus du moule, en faisant aussi aboutir le bout des fils en sucre sur les anneaux primitifs, et, quand le sucre et le moule sont froids, chauffez légèrement la surface du sucre en le présentant une seconde devant un feu modéré ; puis, en refoulant la sultane par la base avec les

deux pouces, dégagez-la peu à peu du moule pour l'enlever. Alors placez-la sur un plafond, couvrez-la avec un globe et placez-la dans un lieu sec et frais; maintenant huilez un petit plafond, sur le fond duquel vous tracez un rond de 3 centim. plus large que le diamètre du moule; suivez le tracé avec un épais cordon de sucre, que vous filez à la cuiller, et, aussitôt que le cercle est tracé, coulez un grillage dont les lignes vont d'une extrémité à l'autre en se croisant, afin d'obtenir une abaisse grillée et consistante, que vous fixez ensuite sur le haut de la sultane, et autour de laquelle vous dressez la bordure pendante, composée avec des détails de sucre filé fin et blanc, étalé en nappe et coupé régulièrement. Le haut de la bordure est orné avec de petites clochettes en sucre rose; c'est sur cette abaisse que vous fixez l'aigrette à double coupe dont nous avons donné la description. Ces sultanes peuvent être dressées sur plat ou sur socle.

2084. — Sultane droite, en sucre filé (dessin n° 218). — Huilez un moule uni, contre les parois duquel vous tracez le décor que représente la sultane; garnissez-le à sa base avec deux anneaux de ficelle que vous masquez avec du sucre coulé à la cuiller ou au poêlon; coulez aussi un anneau de sucre sur l'angle du fond du moule, puis prenez le moule de la main gauche en le tenant par la douille, et avec une cuiller, que vous tenez de la main droite, trempez-la dans un petit poêlon de sucre refroidi à point, pour qu'il coule en filets continus qui ne s'aplatissent presque pas sur le moule, mais surtout en observant de faire aboutir les deux extrêmes de ces cordons sur les anneaux de sucre disposés aux extrémités du moule. Cela fait, coulez un grillage au-dessus du moule en retirant l'anneau supérieur, afin de donner de la solidité à la sultane; faites ensuite refroidir le sucre et démoulez la sultane après avoir légèrement chauffé la superficie du sucre. Quand elle est démoulée, ornez-la sur sa partie supérieure avec une double bordure de dents de loup en sucre filé blanc, dont vous masquez la soudure avec de petits ronds en sucre filé rose. Maintenant dressez sur plat un petit croquembouche monté en meringue, masquez-le avec une nappe bien régulière de sucre filé rose et placez-le sur plat; couvrez-le avec la sultane, que vous ornez avec l'aigrette. Cette sultane peut être servie sur socle et entourée avec une garniture quelconque. Pour filer les grosses pièces, il faut qu'une personne s'occupe spécialement de la cuisson du sucre, qui doit se faire en petite quantité à la fois, mais de manière que les cuissons se suivent.

2085. — Sultanes pleines en sucre filé. — On appelle sultanes pleines celles qui sont formées avec du sucre filé fin et qui ne sont pas à jour; on confectionne ces sultanes en opérant par deux méthodes différentes. La première consiste à filer la sultane à la jetée sur le moule à l'aide d'une cuiller ou d'un petit poêlon, par lequel on fait sortir un petit filet de sucre en donnant un mouvement de va-et-vient pour couvrir le moule sur toutes les faces extérieures. Le second procédé consiste à masquer tout simplement le moule avec une belle nappe de sucre filé à part, aussi à la etée, blanc ou rose très-pâle; mais, dans les deux cas, il faut opérer sur une carcasse en sucre filé en cordons sur le moule, d'après la méthode prescrite dans l'article qui précède; seulement elle n'a pas besoin d'être régulière. Afin de pouvoir les orner avec plus de facilité, ces sultanes pleines peuvent être en sucre de deux nuances, mais à condition que le blanc domine toujours; on peut les orner avec une aigrette ou un pompon, suivant leur forme. Les pompons conviennent surtout pour celles montées en dôme. Les sultanes pleines se servent toujours comme pièce d'ornement; mais elles peuvent recouvrir une grosse pièce et comportent très-bien une garniture mangeable.

2086. — Sultane en sucre filé, en dôme (dessin n° 190). — Huilez légèrement un moule à calotte et à rebords, sur lequel vous tracez les rayures de la sultane; ayez un poêlon de sucre blanc cuit au cassé, dans lequel vous trempez une cuiller en métal; enlevez-le perpendiculairement pour laisser égoutter un peu le sucre et commencez à filer d'abord un cercle solide sur le rebord du moule, trempez de nouveau la cuiller pour filer la sultane en croisant les fils dans le genre indiqué par le dessin. Détachez ensuite la sultane du moule et collez sur le haut une petite aigrette composée d'une grosse pastille, sur laquelle est placée une boule en sucre fin avec une cavité dans le milieu; dans cette cavité, vous collez au sucre 8 petites torsades coulées en sucre blanc sur plaque et coupées de même longueur. Elles servent de support à un petit pompon en sucre fin filé blanc, formé en poire et entouré à la base avec des petites feuilles en sucre filé rose; l'aigrette est entourée avec une couronne de petites perles en sucre filé blanc.

2087. — Sultane en glace royale. — Les sultanes en glace sont élégantes et ont l'avantage de pouvoir être préparées d'avance.

Avant d'entreprendre ce travail, il convient pourtant de bien se rendre compte des difficultés qu'il renferme, car alors il est plus facile de les prévenir en les évitant. On exécute ordinairement ces sultanes sur des moules à croquembouche en cuivre étamé ou en fer-blanc, mais unis et gras; c'est surtout alors qu'elles sont constituées dans de mâles proportions qu'elles produisent un riche effet.

Quand le moule est choisi, il faut l'entourer avec une carcasse ou charpente en fil de fer. Cette charpente consiste

en deux anneaux qu'on fixe aux extrémités du moule et qu'on relie avec trois ou quatre montants aussi en fil de fer et placés à une égale distance les uns des autres, afin de ne pas nuire à l'harmonie du décor; quand le moule est ainsi enveloppé, renversez-le avec le fond en haut, sur lequel vous croisez deux ou trois tiges en fil de fer, que vous reliez aussi avec l'anneau du tour, afin de donner à cette charpente une solidité certaine. Cela fait, enduisez les surfaces du moule avec une couche mince de saindoux, et, avec la pointe d'un crayon, tracez sur le moule le décor que vous vous proposez d'exécuter; avec un cordon de glace royale poussée au cornet, entourez des deux côtés le cercle et les tiges en fil de fer composant la charpente de la sultane. Les tiges du dessus doivent être aussi largement masquées de glace, afin de donner plus de solidité à l'ensemble. Maintenant il ne reste plus qu'à exécuter le dessin tracé sur le moule, en poussant la glace à l'aide d'un cornet en papier coupé du diamètre en rapport avec le dessin à exécuter; ce travail doit être fait avec précision, car un dessin incorrect choque la vue. L'épaisseur des cordons de glace doit toujours être en rapport avec les dimensions du moule, mais surtout ils doivent toujours être reliés aux anneaux et aux tiges montantes de la charpente, sur lesquelles elles doivent trouver un appui. Quand le dessin est tracé au cornet, il faut doubler les cordons de glace, en reprenant le travail à son point de départ, en s'attachant à suivre exactement le premier tracé, mais surtout en dessinant les lignes avec plus de pureté, car ce sont celles qui sont les plus visibles et qui, par conséquent, doivent être les plus correctes.

Le décor peut être exécuté en glace de couleur; mais il faut que le fond reste blanc et que seuls les petits détails soient nuancés, car la couleur blanche est celle qui donne le plus de distinction aux pièces de cette nature. Quand le décor est achevé, il faut faire sécher la glace à l'étuve tiède, mais à un degré si doux que la couche de beurre dont est enduit le moule ne puisse jamais fondre, même après un séjour de 24 heures; si le beurre fondait, la glace se briserait en séchant par un retrait trop précipité ou resterait en partie contre les parois du moule, et la sultane ne pourrait sortir sans être brisée. Dès que la glace est bien sèche, il faut chauffer l'intérieur du moule jusqu'à ce que le beurre fonde; alors vous dégagez la sultane peu à peu avec les mains et l'enlevez du moule pour la placer sur un petit plafond; ornez-la alors avec une double bordure pendante exécutée séparément au cornet sur une abaisse en pastillage, dans le genre représenté sur le socle n° 210, et ayant 3 centim. de plus que le diamètre de la sultane. Cette sultane peut aussi être surmontée avec un sujet en glace poussé au cornet, exécuté dans le genre de l'aigrette en sucre filé représentée au dessin n° 217, et, en outre, être dressée sur une abaisse en bois ou en pâte d'office plus large aussi de 3 centim. que la sultane, et ornée avec une belle bordure montante en glace dans le genre de celle qui forme la base du socle n° 210.

2088. — Conservation du sucre filé. — Quel que soit le sujet filé, sultane, aigrette ou pompon, il faut, aussitôt qu'il est terminé, le placer sous une cloche, pour le mettre à l'abri du courant d'air, et le tenir dans un lieu sec; mais, si le sujet doit être conservé longtemps, il faut absolument le placer sous un globe en verre s'emboîtant dans un tambour en bois; ce tambour est creux avec une ouverture sur le centre et empli avec de la chaux vive concassée, sur laquelle vous appuyez le sujet. Cette matière a la faculté d'attirer à elle toute l'humidité de l'air. Les pièces en glace et en pastillage peuvent être conservées d'après cette méthode; mais, malgré cette garantie, les globes doivent être tenus dans un lieu sec.

2089. — Ornements en sucre tors. — Il faut d'abord cuire du sucre au cassé, le verser ensuite sur un marbre légèrement huilé, le laisser refroidir quelques minutes, en ayant soin de reporter les bords sur le milieu, où le sucre est le plus chaud; aussitôt qu'il devient maniable, huilez le bout des doigts et tirez le sucre à deux mains, en reportant toujours sur la masse les parties que vous enlevez, jusqu'à ce que le sucre, par ce travail, devienne brillant, tout en prenant de la consistance. Il faut avoir soin de tenir toujours le sucre entassé, afin qu'il se maintienne chaud le plus longtemps possible; car il ne peut être transformé en ornement que pendant qu'il a de la souplesse, et, dès qu'il est froid, il devient cassant.

Le sucre tors peut être employé à former des anses pour vases ou coupes; ces anses sont roulées en corde et formées avec trois cordons de sucre. On les roule jusqu'à ce que le sucre soit à peu près refroidi; alors on leur donne la forme en les ployant.

Avec le sucre tors, on peut aussi imiter des feuilles et des fleurs en couleur naturelle du sucre ou nuancées; pour exécuter une feuille d'arbre, on commence par amincir le sucre avec la main, puis on l'appuie fortement dans un moule en plomb légèrement huilé et incrusté en feuilles, et on les fait refroidir à l'air après leur avoir donné la forme.

On peut encore, avec ce sucre, imiter des roses, dont on forme à la main les pétales pour les grouper ensuite, quand elles sont froides, sur un bouton fixé sur une pastille aussi en sucre. Ces roses peuvent être colorées au pinceau ou fardées avec de la couleur en poudre.

2090. — Bordures en glace royale. — L'exécution d'une bordure en glace, si difficile en apparence, est

pourtant bien simple et facile pour peu qu'on soit familiarisé avec le travail du cornet. Le point essentiel, celui qu'on doit le moins négliger, est sans doute la préparation de la glace royale décrite au n° 2056. Avec de la bonne glace, un peu de pratique et de goût, on arrive promptement à de bons résultats, si on ne cherche pas à faire l'impossible.

Les bordures en glace s'appliquent ordinairement aux abaisses de socles ou de grosses pièces de pâtisserie. On les exécute en les poussant au cornet directement autour des abaisses ou en les poussant sur verre; les bordures pendantes poussées directement sur abaisse sont représentées aux dessins nos 210 et 212.

Les bordures exécutées sur verre sont représentées par les dessins nos 254, 255, 256, 257, 258 et 259.

Nous nous sommes, autant que possible, attachés à produire les différents genres; mais nous ne pouvions pas prétendre à donner toutes les variétés, car elles sont infinies.

Pour exécuter une double bordure dans le genre de celle représentée au dessin n° 208, il faut d'abord placer d'aplomb l'abaisse en bois ou en pâte, ayant les contours bien réguliers; puis avec un cornet garni de glace royale et coupé du diamètre voulu, poussez d'abord un filet de glace dont les deux extrêmes sont fixés contre l'abaisse, à 2 centim. de distance, mais en le laissant tomber de manière à former un demi-cercle; à côté de ce filet, poussez-en un autre dont vous fixez les deux bouts à un demi-centim. de chaque côté du premier cordon et en lui donnant la même inclinaison; cela fait, poussez un troisième cordon à une égale distance du précédent et disposé dans les mêmes conditions; enfin poussez en un quatrième aussi à la même distance du précédent et tombant en demi-rond, en ayant soin de pousser régulièrement les cordons à distance exacte, afin que les demi-cercles se trouvent uniformes. Quand la première moitié de la bordure est poussée, laissez-la sécher à l'air, et dès qu'elle est résistante, renversez l'abaisse avec soin sur le moule, afin que la bordure que vous avez poussée pendante se trouve maintenant être montante; alors, exécutez la seconde moitié en opérant exactement d'après la même méthode, mais seulement en observant bien de fixer les cordons contre l'abaisse, en les faisant raccorder avec ceux de la première moitié de la bordure, dont vous dissimulez les jointures plus tard avec des points ronds poussés au cornet; la bordure terminée doit représenter un enchaînement de cordons formant des ovales à jour.

Les bordures exécutées sur verre sont aussi d'un joli effet; elles s'appliquent plus ordinairement aux abaisses carrées ou hexagones.

Quel que soit le décor que vous voulez exécuter, dessinez-le exactement comme vous désirez l'obtenir sur un morceau de papier que vous collez sous une bande en verre transparent et des dimensions exigées par le dessin; cela fait, enduisez le verre avec une légère couche de beurre manié; puis poussez tout d'abord un cordon de glace un peu fort sur le verre dans les dimensions du dessin et du côté qui doit servir de base à la bordure; sur ce cordon, appliquez une tige en fil de fer bien droite que vous encadrez entre deux cordons de glace; cela fait, exécutez le décor dans l'ordre du dessin aussi correctement que possible en le doublant et en ayant soin de bien relier les cordons entre eux. Quand la bordure est poussée, faites sécher la glace à l'étuve très-douce et insuffisante à dissoudre le beurre. Quand la bordure est séchée et qu'on veut l'enlever, il suffit de chauffer le verre pour fondre le beurre, alors on la dégage tout doucement pour la faire sécher et la coller contre l'abaisse qu'elle doit orner. On colle ces bordures avec de la glace, en ayant soin d'en dissimuler les jointures avec des ornements poussés au cornet.

2091. — Bordures en pastillage. — Les bordures en pastillage sont ou taillées à l'emporte-pièce ou enlevées à la planche; à l'égard des premières, on abaisse le pastillage au rouleau et très-mince; on le place sur une double feuille de papier, et on le coupe en l'appuyant avec un moule en fer-blanc qu'on passe chaque fois à l'amidon en poudre; à mesure qu'elles sont coupées, on range les bordures à distance sur une plaque couverte de papier, et on les fait sécher à température douce et couvertes de papier, quand elles sont bien sèches, on les colle pendantes ou debout contre les abaisses avec de la glace royale à la fécule. Ces bordures sont représentées aux dessins nos 248, 249, 250 et 252.

Pour lever les bordures à la planche, il faut rouler sur la table un cordon de pastillage de la longueur de la de la planche; vous saupoudrez celle-ci avec un petit sachet empli d'amidon, puis vous appliquez le cordon de pastillage sur la gravure de la planche; alors, vous l'appuyez avec le rouleau et coupez le pastillage à niveau de la gravure avec un couteau mince; cela fait, vous enlevez la bordure tout doucement à l'aide d'un petit morceau de pastillage humide que vous appuyez peu à peu sur la surface du pastillage; quand la bordure est enlevée, on la pare droite des deux bouts, et on la colle après un moment avec de la gomme arabique dissoute ou à la glace royale préparée comme pour décor. Ces bordures sont représentées aux dessins nos 251, 253, 254 et 255.

Au lieu de saupoudrer les planches on peut les huiler à l'aide d'un pinceau ou d'une petite brosse. On peut faire aussi des bordures en pastillage coupées au couteau en triangles de forme étroite et allongée. On les fait sécher à plat ou sur des rouleaux avant de les coller. Quand elles sont collées, on relie les pointes avec plusieurs cordons de glace. Ces bordures sont représentées aux dessins nos 205 et 209.

On peut encore exécuter de très-jolies bordures en enlevant à la planche de petites palmettes en pastillage ou bien des feuilles à jour qu'on fait sécher contre le fond d'un plat ou sur un rouleau, ou même sur des œufs, afin de les obtenir courbes pour les coller ensuite. Ces bordures sont représentées aux dessins n^{os} 204 et 208.

2092. — Fleurs en pastillage, glace et sucre. — Avec le pastillage et la glace, on peut obtenir des fleurs d'une vraisemblance parfaite, seulement il ne faut pas se dissimuler que ce travail réclame de la pratique et une certaine aptitude qu'on ne peut guère expliquer sans le secours de la démonstration.

Pour exécuter les fleurs en pastillage, on se sert de petits ébauchoirs, les uns à tête ronde, les autres tranchants, pointus ou coniques. On emploie du pastillage blanc ou nuancé, suivant la nature des fleurs.

Les roses, qui sont en apparence d'une confection si compliquée, ne sont pas très-difficiles à imiter. On forme un à un les pétales avec des petites formes de pastillage qu'on amincit à la main, qu'on coupe et qu'on façonne avec les ébauchoirs en leur donnant la courbe et la forme voulues; on les groupe ensuite en les collant sur un petit bouton en leur donnant l'évasement des roses naturelles. Les pensées, les œillets et les marguerites se confectionnent à peu près par les mêmes procédés; les fleurs d'oranger, les muguets, les lilas, et en général les fleurs à calice se forment d'abord en boutons qu'on divise partiellement au couteau pour être ensuite amincis et modelés à l'aide d'un ébauchoir. Les fleurs à nuances variées se colorent le plus souvent quand elles sont montées et à l'aide du pinceau; on vernit en tout ou en partie, quand elles sont sèches, celles qui doivent avoir du brillant.

Avec la glace royale, on exécute de jolies fleurs. On vend des douilles spéciales avec des ouvertures très-variées, que l'on adapte au fond des cornets.

Les roses sont poussées à l'aide d'un cornet à douille plate coupé en biais, pétale à pétale sur un gros bouton en glace; la glace avec laquelle on les forme peut être blanche ou nuancée, mais les roses rouges doivent être fardées avec du coton ou au pinceau très-doux appuyé sur du carmin en poudre.

Les pétales des tulipes se forment sur des œufs légèrement beurrés; la glace doit être liquide, afin qu'elle conserve moins d'épaisseur. Quand ils sont secs, on les détache pour les colorer au pinceau et les grouper sur un bouton en pastillage en les collant. On exécute aussi des fleurs en sucre au cassé travaillé à la main. Ce travail réclame beaucoup de pratique et surtout de la dextérité.

2093. — Fruits en pastillage. — Avec une pâte aussi souple que le pastillage, on peut modeler des fruits à la main et à l'aide d'ébauchoirs; mais il ne suffit pas de les bien modeler, il faut aussi les colorer avec goût suivant leur espèce et en leur donnant le plus de naturel possible; il faut s'attacher surtout à tenir le pastillage mince, afin de pouvoir bien le faire sécher; les gros fruits, tels que pommes, poires, pêches, abricots, prunes, etc., se moulent seulement aux trois quarts de leur forme, car, en général, ils ne sont pas placés pour être vus en entier. On les dresse toujours appuyés contre quelque chose. Les petits fruits, tels que cerises, fraises, peuvent être modelés.

Quelle que soit la teinte naturelle des fruits, on peut toujours les exécuter d'abord en pastillage blanc, et quand celui-ci est bien sec, on masque les fruits avec une glace royale liquéfiée à point, et selon leur couleur naturelle. Quand cette glace est sèche, on donne aux fruits des teintes plus vives ou demi-teintes avec des couleurs pulvérisées dont on imprègne un petit tampon de coton; on souffle sur la glace et on passe aussitôt le tampon dessus; on passe au vernis à bonbons les fruits qui réclament du brillant, comme les poires, pommes, cerises, groseilles ; on imite la couche de givre de certains fruits en les saupoudrant avec de la fécule, qu'on fait tomber dessus avec un pinceau après les avoir humectés avec le souffle. Quand on veut dresser les fruits imités sur une coupe, on emplit d'abord celle-ci avec un fond en carton formant le dôme, contre lequel on les colle à la glaceroyale, en les appuyant avec des feuilles vertes en pastillage levé à la planche ou artificielles, dans le genre représenté par le dessin n° 230.

2094. — Sujets en glace, pastillage et sucre taillé. — Ces différents genres d'ornements sont en partie représentés sur les dessins des pièces de pâtisserie, mais on peut encore tourner des modèles sur les sujets des pièces froides. Il suffit de les choisir avec discernement.

Les sujets en pastillage se composent de trophées, de coupes simples ou garnies, harpes, lyres, etc. Dans l'exécution de ces sujets, on peut, sans inconvénients, mêler les genres, c'est-à-dire qu'un sujet moulé ou levé à la planche peut être orné au cornet ou avec des détails modelés à la main. Ainsi les couronnes représentées aux dessins n° 202, 203 peuvent être exécutées partie en pastillage et partie en glace royale.

Le sujet du dessin n° 206 représente un aigle coulé en sucre au cassé dans un moule en étain; il est appuyé sur une boule en pastillage et entouré d'étendards aussi en pastillage. Le sujet représenté au dessin n° 207 est composé d'un tambour en pastillage formé à la main avec les ornements de détail levés à la planche; les petits drapeaux sont aussi en pastillage ; les hampes sont imitées en fil de fer peint en rose.

Les sujets en glace royale se composent surtout de coupes, vases, casques, lyres et enfin de tous les sujets pouvant

être formés sur les parties convexes d'un moule beurré ; si le décor est minutieux, on trace le dessin sur le moule; si le sujet est exposé à faire des efforts, on le soutient avec une petite charpente en fil de fer; mais quand le sujet est simple, il suffit de doubler les cordons en reliant avec soin les ornements entre eux ; on fait sécher la glace à l'air ou à l'étuve très-douce et on chauffe l'intérieur des moules pour en détacher les sujets.

2095. — Mandrins pour socles, entremets, gradins et pièces montées. — Les mandrins pour socles doivent être exécutés avec légèreté et solidité ; ceux représentés aux nos 265, 269, 277 et 278 sont tous applicables à la construction des socles ; il faut surtout que les abaisses soient fixes ou vissées sur la tringle ; ces abaisses doivent être garnies d'une poignée en fer servant ensuite à soulever les socles.

Les montants nos 270, 272, 281 et 282 sont en bois tourné et s'emmanchent les uns dans les autres ; on est sûr, par ce moyen, de les obtenir solides et droits. Les montant nos 271 et 272 représentent des fragments de coupes qui peuvent y être adaptées pour en former des cascades ou gradins ; ces montants peuvent être peints en blanc et sablés au sucre ou masqués de pastillage.

Le dessin n° 275 représente un gradin en bois; il réunit toute la solidité désirable et peut produire beaucoup d'effet, si on veut le décorer avec soin, avec les ornements qui lui sont applicables.

Le mandrin du n° 278 est en bois, c'est un mandrin de ce genre qui sert à la construction et à la base de la pièce n° 229. L'abaisse n° 273 fait aussi partie du mandrin; elle est en bois, mais on peut l'exécuter en pâte d'office ou en carton épais couvert de papier blanc ; les abaisses en pâte d'office doivent être bien sèches et limées droites; celles en bois sont d'une seule pièce. Le mandrin n° 281 est en bois tourné; le dessin n° 280 peut donner une idée du décor qui peut être appliqué. Le dessin n° 283 représente aussi un mandrin pour socle, mais de forme hexagone. Il peut être en bois, zinc, carton ou en sucre taillé. Le dessin n° 283 représente une partie d'un décor qui peut lui être appliqué.

2096. — Gradins a patisserie. — Les gradins sont représentés par les dessins nos 182, 185, 192 et 193; ils sont montés sur des mandrins en bois et fixés sur une abaisse ou tambour dans le genre représenté par le dessin n° 275. Le n° 182 est à trois gradins formés avec des abaisses en bois ; le mandrin est sablé au sucre de couleur ; les abaisses et le tambour sont décorés avec du pastillage. Le gradin n° 185 n'a que deux étages, mais il est monté sur un tambour un peu haut ; le mandrin et les abaisses sont en bois masqué avec du pastillage blanc; le tambour et les abaisses sont bordés en pastillage et décorés au cornet en glace nuancée. L'étage supérieur est surmonté d'un petit sujet en sucre filé.

Le gradin représenté au n° 192 peut tenir lieu de grosse pièce. Le mandrin est sablé au sucre rose, il se compose tout simplement d'une tige en bois fixée sur une forte abaissé en forme d'un plat renversé et masqué en pastillage; les différents étages sont formés en pastillage rose, décorés au cornet et enfilés à la tige, puis couverts avec des abaisses en fort carton masquées de papier glacé et bordées avec des gros ornements en pastillage blanc levé à la planche; l'étage supérieur est surmonté avec un petit casque en sucre blanc et coulé décoré au cornet ; la crinière est en sucre filé rose. Ce gradin est représenté garni de petits gâteaux ; ceux du haut sont des bouchées glacées aux fraises; ceux du milieu, des pains de la Mecque, et en bas des petits nougats garnis de chantilly.

Le gradin représenté au n° 193 est aussi destiné à figurer sur table ou buffet. Il est monté sur une tige en bois fixée sur une abaisse aussi en bois, couverte en pastillage; la base se compose d'une corbeille formée en pastillage, dont les montants à jour sont levés séparément à la planche, assemblés et collés les uns contre les autres, dans un moule à corbeille. Le pied est monté séparément et décoré ensuite. On colle la corbeille sur le pied et on colle celui-ci sur l'abaisse, en observant que la tige de support soit juste au milieu. Sur cette corbeille, on fixe une petite abaisse persée arrivant presque à niveau et servant à supporter les gâteaux. Les autres étages sont formés avec des abaisses en gros carton ou en bois, supportées par des gros pieds de coupe en pastillage rose ou en carton-pâte couvert de mosaïque en pastillage.

L'abaisse supérieure est ornée avec des feuilles levées à la planche cintrée, séchées sur des rouleaux et collées à la glace ; on couvre la soudure avec un liseron en pastillage.

Les trois abaisses sont garnies avec des petits pains de la Mecque collés les uns contre les autres. Le gradin doit être fixé sur un grand plat et entouré à sa base avec des petits gâteaux ronds garnis aux confitures.

2097. — Socles en sucre sculpté. — Les socles en sucre taillé ou sculpté sont de longue durée, peu coûteux, si on considère que le sucre est toujours utilisable. On peut leur donner beaucoup d'élégance. Ce travail offre moins de difficultés qu'on pourrait le croire au premier abord, et celui qui sait tailler correctement une croustade, peut l'entreprendre avec assurance.

Les socles représentés par les dessins nos 204, 205, 206, 208 et 209 peuvent être exécutés en sucre ; les socles de la planche 22, quoique appartenant à un autre ordre, peuvent néanmoins servir de modèle.

Pour exécuter un socle en sucre taillé il faut d'abord en tracer le dessin sur papier, dans les proportions exactes

qu'on veut l'obtenir, afin de pouvoir juger de l'effet d'ensemble. Cela fait, il faut choisir un pain de sucre blanc, le scier en morceaux, autant que possible en rapport avec les sujets. Quand les pièces sont sciées, on arrondit les contours avec la lime ; on creuse les lignes avec la lame d'un couteau courte et forte. Les cavités profondes se creusent avec des gouges de différentes grosseurs.

Les pièces en sucre taillé destinées à former le corps ou centre d'un socle doivent toujours être percées sur la partie centrale à l'aide d'une lime ou pointe triangulaire qu'on tourne à la main, mais il convient de creuser le sucre des deux côtés. S'il arrivait que les pièces de sucre cassent, on peut les coller avec du pastillage ramolli avec de la gomme dissoute ; on serre les morceaux collés à l'aide d'un tour de ficelle et on laisse sécher la soudure. Les détails rapportés peuvent être collés à la glace royale.

Le socle n° 204 est de forme ronde, il se compose de cinq pièces en sucre taillé, montées sur un mandrin composé d'une tringle en fer et à vis fixée sur une abaisse en bois. Ces pièces consistent en une coupe renversée et cannelée supportée par deux pieds superposés l'un sur l'autre et séparés par un anneau taillé en torsade; ces pièces sont toutes percées, on les enfile une à une sur la tringle en les collant; pour les consolider et leur donner l'aplomb nécessaire on introduit des morceaux de liége ou de bois dans les cavités, contre la tringle et le sucre. Quand les pièces sont montées, on termine le socle avec l'abaisse toute bordée en la serrant avec l'écrou de la vis; le bout de la tringle dépassant le niveau de l'abaisse se trouve caché par un tambour en bois mince, recouvert en papier rose sur lequel on colle une belle mosaïque en pastillage levée à la planche; on place ce tambour sur ce socle pour y dresser dessus la pièce ou le plat.

Le socle représenté au dessin n° 205 est à six faces; il est monté sur un mandrin semblable à celui représenté au n° 269; ce socle peut être construit en trois pièces seulement, dont une ronde pour la base, une pour la partie formant la coupe et l'autre pour le pied de la coupe. Ce socle, quoique simple, est d'un fort bel effet; l'abaisse supérieure est en bois mince, sablée à blanc et bordée en pastillage ; l'épaisseur de l'abaisse est masquée par une bande de pastillage blanc bordé de filets roses. Le point de jonction de la coupe sur son pied est dissimulé par 6 feuilles en pastillage levées à la planche et bordées en glace rose poussée au cornet.

Le socle représenté par le dessin n° 208 exige une grande régularité d'exécution. Il est monté sur un mandrin à tringle de fer fixée sur une abaisse en bois ; il est composé de six pièces percées en sucre taillé, bien ajustées et fixées sur la tringle en les collant les unes sur les autres avec de petites parcelles de pastillage ramolli; les cannelures du pied du socle sont concaves, celles du haut sont en relief, l'abaisse supérieure est en bois mince, recouverte de papier blanc, sablée sur sa surface avec du sucre rose et bordée sur ses contours avec une bordure en pastillage coupée à l'emporte-pièce; cette abaisse est soutenue par l'écrou de la tringle et sur son centre est disposé un tambour en bois mince masqué en pastillage abaissé avec un rouleau cannelé sur lequel on dresse la pièce.

2098. — Socles en sucre filé. — Ce genre est représenté par le dessin 211. Le mandrin se compose simplement d'une tige en bois fixée solidement sur une abaisse aussi en bois ; le corps du socle est formé avec deux pieds de coupes renversées, formées en sucre coulé à la cuiller ou en pastillage, s'appuyant l'une sur l'autre. Ces deux pieds sont recouverts ensuite avec une nappe de sucre filé fin et blanc, aplatie sur place avec le plat du couteau, la boule du milieu, dissimulant les jointures, est formée avec une bande de sucre rose clair qu'on enroule sur place pour l'égaliser avec le plat du couteau. La bordure de l'abaisse du haut est composée avec des clochettes en sucre filé blanc aplati en nappe sur la table et taillé au coupe-pâte, mais l'épaisseur de l'abaisse est masquée avec une bande saillante en pastillage rose levée à la planche. La torsade de la base du socle est en sucre filé blanc et rose, que l'on groupe pièce par pièce sur un boudin en sucre ; cette torsade est entourée avec une bordure de demi-ronds en sucre coupés au coupe-pâte, dressés debout en les collant sur le bord de l'abaisse du bas ; chacun d'eux est alterné avec une petite palmette en sucre rose filé à la cuiller sur plaque et coupée de même hauteur avec un couteau. On pique aussi quelques-unes de ces petites palmettes rouges dans le milieu du boudin du socle, ainsi que l'indique le dessin. Ce socle ne peut être servi avec succès que par un temps sec et dans un lieu où la chaleur n'est pas élevée au point de faire affaisser le sucre fin qui offre, comme on sait, très-peu de résistance.

2099. — Socle a corne d'abondance n° 209. — Ce socle est monté sur une tringle en fer fixée sur une abaisse. Le corps ou pied du socle est en sucre taillé composé de plusieurs pièces; les trois cornes d'abondance sont moulées en pastillage blanc et décorées au cornet avec de la glace d'un vert clair : ces cornes sont collées avec de la glace et garnies avec des petits fruits variés en pâte d'amande glacés et groupés en les collant au sucre et entremêlés avec des feuilles vertes en sucre au cassé faites sur des moules en plomb. L'abaisse supérieure est vissée à l'écrou et bordée avec des pointes en pastillage coupées en dents de loup. On les sèche sur des rouleaux pour leur donner la courbe voulue, et on les colle à la glace royale. Cette bordure, faite sans le secours du moule, est d'un joli effet.

2100. — Socle en glace et pastillage, n° 210. — Ce socle, de forme légère, est d'une exécution facile pour celui qui a quelques notions du travail à cornet. Le mandrin de ce socle est construit dans le genre de celui représenté par le dessin 265. Le corps du socle est composé de quatre pièces en carton-pâte foncées dans le moule et séchées, masquées ensuite avec du pastillage abaissé avec un rouleau cannelé très-fin et décorées au cornet avec de la glace nuancée. L'abaisse inférieure est bordée en pastillage, et celle d'en haut en glace royale; mais cette dernière abaisse doit être bordée séparément avant de la fixer sur le socle. Les abaisses en bois sont exposées à gondoler en séchant; celles en carton double recouvertes de papier glacé et séchées en presse n'ont pas cet inconvénient si on évite de les mouiller et de les exposer à une chaleur trop forte.

2101. — Socle a esses (dessin n° 212). — Le pied de ce socle est en bois jusqu'au niveau de la base des *esses*. Ce bois est traversé par une tringle aussi en bois; l'abaisse supérieure est en bois et fixée à l'aide d'un écrou. La base de ce socle est masquée avec des bandes de pastillage blanc et rose symétriquement disposées. Les *esses* sont en bois, mais masquées avec du pastillage blanc. Quand elles sont sèches, elles peuvent être décorées au cornet et enfin collées d'aplomb en les appuyant contre la tringle. Au-dessus des *esses* est disposé un boudin en bois, mais cannelé en pastillage; l'extrémité de la tige, qui de ce boudin arrive à l'abaisse, est aussi masqué avec une mosaïque en pastillage; l'abaisse supérieure est clouée sur la tringle en bois masquée des deux côtés avec du papier glacé et ornée avec une double bordure en pastillage. L'épaisseur de l'abaisse est recouvert par une corniche en pastillage levée à la planche. L'abaisse inférieure est aussi ornée avec une bordure à jour.

2102. — Socles en carton. — Les socles construits en carton sont légers et offrent les garanties de solidité désirables. Le socle représenté au dessin n° 206 est construit en carton; il est monté sur un mandrin dans le genre de celui représenté au n° 269. Le socle représente un vase de forme hexagone; le pied est dans le même style, il est monté avec des bandes de demi-carton glacé dont chaque bande forme une des faces de l'hexagone; on assemble ces bandes pour les coller solidement et les soutenir à l'intérieur avec du papier collé. Quand les deux pièces sont assemblées, on les enfile dans la tringle en bois du mandrin, et on dissimule les jointures avec un boudin en pastillage. L'abaisse supérieure formant corniche est en bois de forme hexagone dont les angles sont marqués avec des tourelles en carton sur lesquelles on fait des fausses coupes pour les rouler; les intervalles sont ornés avec des bandes de carton disposées dans le genre représenté par le dessin. Le corps du socle est en carton blanc; mais les bordures en pastillage appliquées sur les jointures sont vertes, ainsi que les cannelons formant boudin. Le dessus et le dessous des tourelles sont ornés avec de petites abaisses en pastillage.

Le socle représenté au dessin n° 207 est aussi monté en carton sur un mandrin dans le genre de celui représenté au n° 277. La base du socle est formée par l'abaisse du mandrin; elle est masquée et ornée en pastillage. Le cylindre formant le corps du socle est tout simplement en carton roulé et maintenu aux deux extrémités par un rond en carton évidé au centre; le cylindre est masqué avec des bandes très-minces en pastillage vert et blanc abaissées au rouleau, cannelées, coupées bien égales et collées à la gomme. La corniche est de forme hexagone; les pans de cette corniche sont en carton et collés contre une abaisse en bois; ils sont bordés et ornés avec du pastillage blanc.

2103. — Socle en carton-pâte (dessin n° 190). — Après avoir préparé de la pâte en papier, d'après le procédé décrit au n° 2057, abaissez-la au rouleau sur une table farinée, coupez-la de dimension voulue pour foncer un moule à coupe plat avec son pied et un moule à timbale jusqu'au milieu de sa hauteur; préparez, aussi avec de la même pâte, un cercle moulé sur le bord intérieur d'un plat : ce cercle doit s'adapter juste sur le bord de la coupe afin d'en soutenir la frise. Les moules doivent être primitivement graissés, et on fait sécher la pâte à l'étuve; démoulez ensuite les pièces pour limer les bords bien droits et ajustez-les en les collant les unes sur les autres et bien d'aplomb, en suivant l'ordre indiqué par le dessin. Collez aussi sur le haut de la coupe une abaisse ronde en carton, ainsi que le cercle servant de frise que vous laissez sécher; recouvrez complétement le socle avec du papier glacé blanc et rose coupé en conséquence ou avec du pastillage abaissé très-mince que l'on colle en dessous à la gomme : la souplesse de cette pâte la rend facile à prendre toutes les formes. Décorez le socle avec du pastillage blanc levé à la planche et ornez la frise avec des cannelons aussi levés à la planche, chacun séparément et collés à mesure avec de la glace royale. Sur le support de frise en carton, les torsades et autres petits filets de bordures sont aussi levés à la planche. On peut glacer ces socles à la glace royale blanche et les sabler en sucre de couleur comme les socles en pâte d'office.

Le carton-pâte est un produit étranger à la pâtisserie; mais il est recommandable, attendu qu'on peut le mouler

SOMMAIRE DE LA PLANCHE CINQUANTE-TROISIÈME.

N° 334. — Grande pièce orientale sur rocher, page 416.

dans toute espèce d'ustensiles et qu'il suffit de le faire sécher sans le cuire; il est solide, léger et prend toutes les formes. Malgré cet avantage, on ne doit l'employer que pour faire les carcasses des socles; mais les ornements susceptibles d'être touchés par les pièces mangeables doivent être de préférence en pastillage ou toute autre pâte.

2104. — Socle en sucre tassé (dessin n° 191). — Ce socle se compose de quatre pièces : la coupe, le pied, le milieu cannelé et la partie mince. Chaque pièce est moulée séparément dans un moule plein en plâtre fait d'une dépouille très-facile, lisse et d'une seule pièce. Pour opérer, ayez du beau sucre pilé passé dans un tambour à sucre, afin de n'employer que le sucre en grains comme de la semoule, mais bien déglacé, c'est-à-dire sans poussière de sucre; placez-en dans une terrine la quantité voulue pour emplir tous les moules, humectez très-légèrement ce sucre avec les doigts trempés dans l'eau que vous secouez en dessus, tournez-le avec une cuiller pour le rendre mat au toucher, comme du sel humide, par exemple, ou de la neige : il faut bien observer que le sucre doit être à peine humide. A ce point, emplissez les moules avec le sucre que vous pressez avec les mains, puis avec la lame d'un couteau afin de bien lisser la surface; laissez un moment le sucre dans les moules et renversez-les sur des plaques bien droites. Lorsque toutes les pièces sont démoulées, elles ont l'apparence extérieure du beau sucre en pain bien grainé. Comme ce sucre n'a encore aucune consistance, il faut le transporter sans secousses et le faire sécher à l'air pendant quelques jours; il devient alors assez solide pour être monté et se soutenir assez bien. Mais pour plus de sécurité on peut monter le socle en perçant un trou au milieu de chaque pièce en sucre avec une petite lime triangulaire; on passe ensuite ces pièces sur une tringle de fer solidement adaptée sur une abaisse; on les colle avec du pastillage ramolli ou de la glace royale contenant de la gomme adragante. Lorsque le socle est monté, on fixe sur le haut de la tringle une abaisse en bois destinée à supporter tout le poids de la pièce sans charger le socle; on masque ensuite les soudures avec des liserons en pastillage levés à la planche et des feuilles.

La bordure de ce socle, à cause de sa hauteur exceptionnelle, s'appuie contre un cercle plat en pastillage qu'on place sur le socle, une fois l'entremets démoulé. Tous les détails de cette bordure sont levés à la planche avec du pastillage blanc; les grandes palmes sont séchées sur des œufs pour les obtenir bombées.

Les moules en cuivre conviennent très-bien pour mouler le sucre ainsi préparé; on moule aussi des petites coupes pour sujet et d'autres ornements. Il suffit d'essayer pour se rendre compte de la simplicité de ce travail qui donne de très-jolis résultats.

2105. — Socle en sucre coulé (dessin n° 194). — Ce socle est en trois pièces coulées séparément d'après les procédés décrits pour le sucre coulé en moule au chapitre de l'office. Ce socle à genre rocaille est d'un très-joli effet, mais la coupe est très-mince et demande beaucoup d'attention pour la démouler sans la briser. Une fois les trois pièces démoulées, on les sèche à l'étuve très-douce; on les perce ensuite pour les assembler en les passant sur une tringle fixée sur une abaisse en bois. On colle le sucre avec de la glace royale, et on visse sur le haut de la tringle une petite abaisse en bois arrivant à l'intérieur de la coupe et destinée à supporter la pièce. On peut donner plus de solidité et de brillant à ce socle en le mettant au candi froid pour le faire sécher ensuite à l'étuve.

2106. — Socle en bois (dessin n° 195). — Faites exécuter par un tourneur un socle en bois en lui donnant le profil dessiné sur papier dans les dimensions voulues. Le profil du socle est de forme égyptienne; il est sablé en sucre rose clair, et la bordure du haut avec du sucre vert. Les ornements sont en pastillage blanc levés à la planche. Inutile de dire que ce genre de socle peut être varié à l'infini. Si le bois n'est pas blanc, il faut le faire peindre en blanc afin qu'il ait une teinte plus claire, lorsqu'il est sablé.

2107. — Rochers pour pièce montée. — Les rochers sont dans le fait les socles des pièces montées. Ils sont de deux espèces : ceux qui peuvent être mangés, et ceux qui ne sont pas mangeables. Quand on veut monter un rocher non mangeable, il faut d'abord construire un mandrin solide, si le rocher doit être plein, c'est-à-dire dans le genre représenté par les dessins n^os^ 232 et 233 ; alors il suffit pour former le mandrin de deux abaisses en bois reliées par un fort montant en bois. Si le rocher doit être à jour dans le genre de celui représenté au dessin n° 234, vous pouvez former un mandrin avec une boîte en bois mince, de forme ronde, sur les parois de laquelle vous percez deux ou trois ouvertures, vous la renversez ensuite sur une abaisse en bois pour la fixer solidement. C'est contre ce mandrin qu'on groupe le rocher.

Les rochers mangeables peuvent être montés sur des mandrins en pâte d'office, ou, s'ils sont en bois, ils doivent être recouverts de pâte ; ces rochers se montent avec de petits gâteaux secs de toute nature, simples ou glacés au caramel; en ce cas, ils peuvent être sablés partiellement aux amandes, aux pistaches, aux raisins ; ces gâteaux peuvent encore être mélangés avec des fruits confits de nuances diverses et glacés au sucre au cassé.

Les rochers non mangeables se montent avec du biscuit en couleur, cassé en morceaux informes que l'on sèche à l'étuve douce. On monte encore ces rochers en sucre soufflé, blanc ou rose, mais cassé en morceaux informes ; on colle

ces différentes matières avec de la glace royale ou avec du sucre au cassé, en ayant toujours soin de dissimuler la carcasse du rocher. Quand ces rochers sont montés, on peut les orner avec de la mousse imitée en pâte d'amandes vertes passée au tamis, des feuilles aussi imitées avec du pastillage, ou en sucre au cassé ; dans bien des cas, on peut orner aussi avec du sucre filé à la jetée blanc ou nuancé.

Le rocher représenté par le dessin n° 832 est monté en sucre soufflé, de couleur rose, et collé sur une abaisse en bois masquée avec du pastillage et ornée d'une bordure à jour aussi en pastillage.

Le rocher représenté par le dessin n° 233 est monté sur un mandrin à tige, et par conséquent massif, formé avec du biscuit de couleur; il est orné avec une nappe de sucre filé blanc formant cascade et garni à sa base avec des gâteaux variés dressés en groupes et non collés.

Le rocher représenté par le dessin n° 234 figure une grotte ; il est monté sur un mandrin formé avec une boîte renversée dont les parois sont découpées ; il est formé avec du sucre soufflé de deux nuances, blanc et rose; les jonctions et soudures sont masquées avec de la mousse en pâte d'amandes ; il est orné avec les feuilles en pastillage et avec du sucre filé blanc disposé en imitation d'une nappe d'eau sortant de la grotte.

2108. — Pièces montées en pastillage. — Les pièces montées proprement dites sont celles uniquement destinées à l'ornementation des grandes tables, d'un buffet ou souper de bal ; mais on connaît également sous cette dénomination les pièces de fantaisie, n'appartenant à aucun ordre et concourant néanmoins à l'ornementation d'une table ou d'un buffet. Les vases, corbeilles, chaumières, lyres, casques, fontaines, etc., appartiennent à cette catégorie et laissent beaucoup de latitude à l'idéal, tandis que les pièces montées imitant un monument ancien ou moderne, ou des temples, pavillons, kiosques ou autre construction de fantaisie, mais ayant quelque rapport avec l'architecture, doivent être construites d'après les règles conformes à l'ordre auquel elles appartiennent.

Le travail des pièces montées est minutieux et long ; il faut donc qu'un homme en ait le goût bien prononcé pour arriver au bien ; celui qui le traite sans passion ou avec indifférence ne produira jamais rien de beau. Avant d'entreprendre une pièce montée à tel ordre qu'elle appartienne, il faut d'abord la dessiner sinon dans tous ses détails, du moins dans des conditions à pouvoir se rendre compte de l'ensemble. Si on copie un grand modèle, il faut en calculer les dimensions pour le réduire dans des proportions exactes. Mais en dehors des règles sévères de l'architecture, on peut cependant confectionner des pièces de fantaisie qui laissent naturellement plus de latitude.

Les pièces montées en pastillage ou en glace peuvent être toutes blanches ou nuancées suivant leur caractère ; mais dans tous les cas, les couleurs tendres doivent être employées de préférence, car les teintes foncées ne s'adaptent guère qu'au genre rustique.

Les planches en bois sculpté et même les moules ou formes de toute nature sont d'un grand secours dans la construction des pièces montées. Un homme prévoyant et amateur du beau ne doit pas reculer devant des sacrifices que peut lui imposer l'acquisition d'une collection de ce genre.

2109. — Pièces montées en glace royale. — Ces pièces ont quelque chose de léger qui les distingue de tous les autres genres.

Pour exécuter ces pièces, il faut d'abord en faire le plan, puis dessiner un modèle de chacune des faces des galeries, des ogives ou tourelles qui composent l'ensemble de la pièce ; on transporte ensuite ces dessins sur des feuilles de fer-blanc graissées au saindoux ou de verre, en suivant exactement les proportions du modèle. Quand les pièces sont dessinées, on les entoure avec un encadrement en fil de fer qu'on dissimule naturellement avec des cordons de glace, à l'aide desquels on exécute toutes les façades, galeries et ornements, en les croisant regulièrement ; par ce procédé, quand on assemble ces détails pour monter la pièce, celle-ci se trouve soutenue par une charpente invisible leur donnant plus de solidité. Quand toutes les façades sont finies et sèches, on chauffe les plaques pour les détacher sans les briser.

Les bordures ou galeries s'exécutent ordinairement sur des surfaces en verre auxquelles on peut appliquer en dessous le dessin qu'on veut exécuter d'avance dessiné au crayon sur papier; par ce procédé et la transparence du verre, il suffit de suivre le dessin pour être juste dans les proportions. On peut ainsi imiter les dessins compliqués.

Les colonnes s'exécutent sur des tubes en fer-blanc beurrés, sur lesquels on pousse la glace en spirale ; en ce cas, on obtient des colonnes à jour lorsqu'elles sont démoulées.

On assemble les détails d'une pièce montée sur une abaisse en pâte d'office ou en bois masqué avec du pastillage, en les soudant à la glace royale ; mais quand la pièce est consolidée, on dissimule les soudures à l'aide de cordons de glace très-réguliers ou de points poussés au cornets.

On ne peut pas nier la beauté des pièces montées en glace, uniquement composées avec des ornements poussés au cornet et rapportés ; mais l'exécution en est si minutieuse et si longue, qu'il faut, avant de les entreprendre, avoir une certaine connaissance du travail de la glace au cornet et beaucoup de temps devant soi. Le genre mixte est mieux à

portée de tout le monde et donne aussi des résultats très-satisfaisants. Les pièces montées nos 130 et 131 peuvent être exécutées d'après cette méthode, qui consiste à former la pièce en pastillage ou en carton qu'on décore ensuite avec des ornements poussés au cornet. Dans ces conditions, le travail devient plus expéditif.

Les pièces en glace peuvent, dans certains cas, être nuancées dans les détails, mais il est préférable de les laisser entièrement blanches.

2110. — Pavillon chinois (dessin n° 231). — Cette pièce est de forme hexagone; elle est d'une exécution minutieuse et réclame beaucoup de soins pour l'assemblage des pièces; mais à cela près, elle n'offre rien de bien difficile. La grande abaisse du bas est en bois, couverte de petits carrés en pastillage de différentes couleurs, disposés de manière à imiter un parquet en mosaïque. Sur le milieu est collé un large tambour en carton masqué de bandes minces en pastillage disposées en pierre de taille, contre lesquelles sont appliquées des têtes de lion moulées et bronzées. La grande abaisse du bas est ornée avec une bordure en pastillage à jour et en six pièces rapportées; contre cette bordure sont appliqués six piliers aussi en pastillage blanc soigneusement ajustés et disposés à distance égale; sur quatre deces piliers sont disposées des petites coupes en pastillage ornées d'oiseaux moulés à la planche et bronzés; les deux autres vases sont garnis avec des petites fleurs et feuilles en pastillage : ceci constitue le socle de la pièce.

Après avoir fait le plan de la pièce et pris les dimensions exactes, tracez sur du carton l'une des façades de chaque étage, découpez-en les contours en marquant très-régulièrement les ouvertures des portes d'après l'ordre du dessin; abaissez ensuite des bandes de pastillage de couleur nankin en abaisses de 2 à 3 millim. au plus; laissez-le reposer un moment et coupez six façades pour chaque plan, d'après les modèles en carton, en les tenant un peu plus grandes que ces derniers, car en séchant le pastillage se retire toujours un peu; placez-les alors sur des plaques bien droites couvertes de papier et découpez-les ensuite, cette fois en suivant régulièrement les contours avec la pointe d'un canif; laissez-les ensuite sécher à l'air en ayant soin de les retourner avec précaution quand elles sont à peu près sèches. Cela fait, formez trois abaisses hexagones, une pour la base, une pour la galerie du milieu et une pour celle du haut; le toit est moulé en pastillage bleu clair dans un moule en fer-blanc ayant moitié de sa hauteur; le dessous est moulé en pastillage blanc, dans un autre moule, mais s'adaptant exactement en dessous du premier. La flèche se compose de six petites pièces coupées en pointes, séchées et collées ensemble; les petits ornements détachés sont préparés séparément.

Maintenant, enlevez à la planche avec du pastillage couleur de terre cuite les bordures destinées à servir de galerie; coupez-les en bandes de longueur voulue, et laissez-les sécher. Colorez quelques-uns des ornements de la bordure du milieu avec du bleu foncé délayé à l'eau gommée; quand toutes ces pièces sont bien sèches, limez avec beaucoup de soin les angles des 6 façades du bas, afin qu'elles se rejoignent très-régulièrement ensemble; retournez ces façades et collez, sur la partie qui doit se trouver à l'intérieur, des imitations de vitraux ou jalousies à jour, enlevées aussi à la planche ou coupées au couteau sur des feuilles de pastillage vert très-minces; préparez de même les pièces des étages. On peut aussi remplacer ces jalousies par des rideaux en pastillage de couleur.

Maintenant, avec du pastillage ramolli à l'eau gommée ou bien avec de la glace royale un peu ferme, collez les six façades debout sur l'abaisse du bas et en suivant le tracé, d'avance exécuté sur sa surface avec le crayon; quand le premier plan est monté, il faut relier les angles avec des petits chapiteaux en pastillage de même couleur, puis appliquer au-dessus de l'arceau des portes une bande enlevée à la planche et formant entablement; contre cette dernière, vous appliquez un petit décor dans l'ordre du dessin; collez alors sur le haut la plus large abaisse sur laquelle vous assemblez le second étage dans le même ordre que le précédent, ainsi que 3 des vitraux levés sur la planche gravée en mosaïque ou exécutés séparément au cornet; collez ensuite le dernier étage et la flèche ou toiture aiguë; adaptez en dessous de celle-ci une corniche rapportée en pastillage blanc. La boule et la flèche du haut sont en pastillage doré, ainsi que toutes les clochettes, supportées par des volutes en pastillage blanc; collez ensuite les galeries sur le bord de chaque abaisse; adaptez à chaque angle un petit vase en pastillage bronzé garni de petites fleurs; contre l'étage du milieu formez six espèces de lanternes dont les globes sont imités avec des grosses perles en verres; placez la pièce sur un tambour déjà préparé d'avance; entourez le bas avec une grande bordure levée à la planche et de la même couleur que celle du haut. On peut ne faire cette pièce qu'à 2 étages, en varier la forme et modifier les nuances; cette pièce peut aussi être exécutée en glace.

2111. — Pièce gothique en pastillage (dessin n° 232). — Cette pièce est aussi hexagone et constituée à peu près dans les mêmes conditions que la précédente, seulement le style est différent; le rocher a été décrit précédemment; l'abaisse du bas de la pièce est en bois masqué de papier glacé blanc; sur le milieu est un petit socle en pastillage pour servir de base à la pièce; 6 abaisses régulièrement taillées sur modèle composent chaque étage; elles sont en pastillage blanc; la flèche est en 5 pièces, les grandes tourelles aussi, les petites en 3 seulement, mais toutes en pastillage; les colonnes sont levées à la planche, à moitié de rondeur, et collées immédiatement à la place qu'elles doi-

vent occuper; contre chaque abaisse formant arceau, collez une ogive gothique, d'un beau relief, levée aussi à la planche et venant s'appuyer sur les chapiteaux des colonnes; le même ornement s'applique à chacun des arceaux du premier plan ainsi qu'à ceux du second et des tourelles; les vitraux sont composés d'un grillage en pastillage levé à la planche; derrière celui-ci on colle une feuille de gélatine claire, rouge et verte; lorsque les abaisses destinées aux trois étages sont décorées et sèches, assemblez, en les collant, les 6 plus grandes sur le petit socle destiné à servir de base à la pièce. Cela fait, placez en dessus une abaisse hexagone aux angles de laquelle seront ménagées des encoignures de même forme, en dessous desquelles vous fixez des flèches renversées, moulées d'abord dans des petits moules pointus et à 6 faces; les angles seront masqués de petits filets pour leur donner du saillant; le tour de l'abaisse hexagone est aussi orné avec une bordure gothique à jour, ce qui donne beaucoup de légèreté à la pièce. Sur le milieu de cette abaisse, collez le second étage, composé de même que le premier, à l'exception des vitraux, qui peuvent être supprimés ou exécutés différemment; les tourelles des angles sont très-petites, mais exécutées dans le même style que la pièce; l'étage supérieur est plus petit, mais se traite de même; on colle ensuite le toit; les angles, la partie supérieure de la pièce, ainsi que celle de la flèche, sont ornés de feuillage gothique; les balustrades sont toutes levées à la planche, et le rocher peut être remplacé par un gros gradin garni de gâteaux. On exécute également cette pièce en glace.

On confectionne aussi la carcasse de cette pièce avec du carton fort et très-blanc; le travail se trouve alors de beaucoup simplifié, car les 6 façades de chaque étage peuvent être d'une seule pièce au moyen de fausses coupes et en repliant les angles; elles se trouvent ainsi toutes collées naturellement; il ne reste qu'à coller les décors, bordures et galeries. Le toit et les tourelles se préparent de même; les colonnes et autres ornements sont en pastillage. Les planches que l'on doit préférer sont celles en bois gravé; celles en soufre conviennent également; elles ont l'avantage d'être moins chères et plus faciles à se procurer; quant à les confectionner soi-même, nous sommes loin de le conseiller, car il est très-difficile de les obtenir d'une manière irréprochable; et, d'ailleurs, ces planches se trouvent si facilement à Paris, qu'il convient mieux de les acheter.

2112. — Grande pièce gothique sur rocher (dessin n° 233). — Cette pièce a été dessinée d'après une photographie prise sur nature.

La hauteur de cette pièce telle qu'elle est représentée mesurait une hauteur de 1 m. 90 centim. La pièce est à trois étages, le plus haut surmonté d'une flèche; l'étage inférieur est de forme triangulaire, les étages supérieurs sont hexagones; elle est construite partie en pastillage, partie en glace royale, mais elle peut l'être uniquement avec l'une ou l'autre de ces préparations; la pièce dans son ensemble est toute blanche; le rocher seul est nuancé; il est composé avec du sucre soufflé rose, mais la charpente est en bois fixée sur une large abaisse aussi en bois; la pièce et le rocher sont posés sur un grand plateau, le rocher est entouré avec des petits gâteaux détachés et mangeables.

Nous n'entrerons pas dans la description détaillée de cette pièce, car le dessin ainsi que les détails très-étendus que nous donnerons plus haut à l'égard de la construction des pièces en général doivent suffire à guider un homme ayant déjà quelques connaissances dans cette partie; pour ceux qui ne les possèdent pas ils doivent, avant d'aborder des pièces si compliquées, se préparer à ce travail par des essais plus simples.

2113. — Grande pièce orientale sur rocher (dessin n° 234). — Cette pièce a aussi été dessinée d'après une photographie prise sur nature. Telle qu'elle est représentée, elle mesurait 1 m. 80 centim.; elle est à trois étages et construite en pastillage de deux nuances : vert et blanc, la forme est quadrangulaire; elle est fixée sur un rocher imitant une grotte, construit en bois masqué avec du sucre soufflé; il est aussi fixé sur une large abaisse en bois et dressé sur un grand plateau.

2114. — Grosses pièces en meringue. — Ces pièces sont d'une exécution facile et prompte pour celui qui est familiarisé avec le travail du cornet; mais on ne peut pas espérer obtenir avec la meringue, des pièces aussi compliquées et aussi régulières, qu'avec la glace royale; d'ailleurs, le genre même des pièces diffère considérablement, et il faut aussi qu'il y ait une différence entre elles. Les pièces en meringue comportent un décor plus mâle et plus accentué que les premières; le style gothique et à jour, est celui qui leur convient le mieux; cependant, il ne faut pas qu'ils soient trop compliqués. Le dessin n° 232 peut, jusqu'à un certain point, servir de modèle, si on veut le simplifier en supprimant les étages supérieurs, moins la flèche qui n'est pas d'une construction difficile. Les pièces exécutées dans ce style sont d'un très-joli effet, avec trois ou quatre façades; néanmoins, on peut les faire hexagones.

On exécute ces pièces en parties détachées, c'est-à-dire, chaque façade séparément, sur des plaques beurrées et farinées; si les pièces sont compliquées, on trace le dessin sur la surface des plaques avec la pointe d'un crayon et à l'aide d'un modèle; par ce procédé, la régularité d'exécution est plus certaine et mieux assurée. On emploie, pour ce travail, l'appareil à meringue pour décor. Quand le décor est exécuté, on cuit l'appareil à four très-doux, pour détacher

ensuite les ornements avec beaucoup de précaution; les laisser refroidir et les coller enfin sur une abaisse ou sur un rocher.

2115. — CHATEAU FORT EN GAUFRES (dessin n° 220). — Cette pièce n'est pas d'une exécution difficile, mais elle réclame pourtant, pour être rendue convenablement, un peu de temps et une main exercée. Le plan de la base est un carré en pâte d'office, dont les angles sont abattus. La pièce jusqu'au-dessous des tours se compose de montants en pâte d'office, sablés au sucre blanc et collés dans l'ordre qu'indique le dessin; les portes sont en pâte d'amandes adragante couleur chocolat, et les imitations de pierres de taille bordant les angles sont en pâte d'amandes blanche, taillées séparément au couteau, collées l'une sur l'autre et bordées sur tous leurs contours avec des filets fins en glace rose.

Une fois ce premier plan terminé, collez-le sur un rocher préparé d'après la méthode décrite plus haut; ayez ensuite une abaisse en pâte d'office de forme carrée, dont chaque angle doit être arrondi, saillant et d'un diamètre suffisant à pouvoir y coller les tours dessus. Cuisez sur deux plaques beurrées et farinées un appareil de pâte d'amandes pour timbale. Lorsqu'une plaque est cuite, coupez dessus quatre carrés longs d'égale grandeur que vous roulez autour d'un petit rouleau pour former les 4 tours; coupez de même 4 montants plus bas pour former les 4 façades, et 6 plus étroits pour la tour supérieure, puis une abaisse s'adaptant sur les 3 faces pour supporter la tour, et une autre plus petite pour le dessus de celle-ci. Coupez aussi 4 ronds pour recouvrir les tours, avec un coupe-pâte d'un centimètre de diamètre de plus que ces dernières; après avoir ajusté ces pièces, coupez les ouvertures ou meurtrières avec la pointe d'un petit couteau.

Pour couper régulièrement toutes ces pièces, il est bon de préparer d'avance des modèles en carton mince; en les plaçant au moment sur la pâte cuite, il n'y a plus alors qu'à suivre les contours avec la pointe d'un couteau : c'est la méthode la plus simple et applicable à tous les genres de pièces montées. Assemblez ensuite les pièces en collant d'abord les tours avec de la glace sur les ronds réservés aux angles de l'abaisse inférieure; entre les tours adaptez les faces droites, en les collant intérieurement avec de la glace royale; placez alors l'abaisse supérieure devant porter sur les 4 faces, et sur celles-ci assemblez les bandes qui doivent former la tour du haut; couvrez cette tour de son abaisse et les 4 tours des angles avec les ronds préparés. Chauffez maintenant de la marmelade d'abricots liquide avec quelques cuillerées de sucre, et quand elle est bien chaude, masquez entièrement la pièce à l'aide d'un pinceau; laissez-la raffermir et décorez tout le contour de la pièce avec de la glace royale poussée au cornet, de manière à imiter la maçonnerie. Alors, placez sur le haut de chaque tour et des faces une galerie pendante et des créneaux imités en pâte d'amandes adragante couleur chocolat; adaptez sur le haut un petit mât composé d'une tige en bois masquée de pâte d'amandes; sur le haut de ce mât collez une petite flamme ou drapeau aussi en pâte d'amandes; collez ensuite cette pièce bien d'aplomb sur le premier étage en pâte d'office déjà préparé. Cette pièce, quoique mangeable, est rarement entamée; on peut pourtant, lorsqu'elle a figuré, couper les gaufres par morceaux et les passer avec de la crème fouettée ou plombières. En supprimant la base en pâte d'office, cette pièce représente un petit bastion qui, sans être comparable aux pièces montées sérieuses, n'en produit pas moins son effet. La pièce en gâteau napolitain représentée au n° 219 peut aussi être exécutée en gaufres.

2116. — KIOSQUE RUSTIQUE EN PATE D'AMANDES ADRAGANTE (dessin n° 221). — Préparez une pâte d'amandes, à laquelle vous mêlez du chocolat dissous pour lui donner la couleur du bois rustique. Ayez une abaisse en pâte d'office sur le milieu de laquelle vous collez un montant en bois; mouillez légèrement celui-ci et enveloppez-le de pâte au chocolat, que vous modelez sur place pour imiter un gros tronc d'arbre; imitez toutes les branches séparément avec de la même pâte modelée à la main en formant des gerçures; toutes ces branches doivent être séchées; pour les assembler, il faut les coller au tronc avec du repère et se régler pour qu'elles soient toutes de la même hauteur; placez alors sur ce tronc une abaisse ronde disposée d'aplomb, sur le centre de laquelle vous fixez les deux pavillons de dessus, montés avec des branchages imités, roulés, coupés et séchés séparément, puis assemblés; les toits sont exécutés en morceaux rapportés et assemblés les uns contre les autres sur un moule en fer-blanc de forme voulue; la base du pavillon est entourée avec une espèce de galerie rustique faite par le même procédé; imitez aussi deux échelles rustiques et collez-les de chaque côté de la pièce; lorsque la pièce est montée dans les proportions voulues, il faut la masquer peu à peu avec de la glace royale brune poussée au cornet et étalée avec un petit pinceau humide, afin d'imiter l'écorce d'arbre; donnez-lui la teinte en peignant les contours avec de la terre de Sienne dissoute, que vous saupoudrez à mesure avec du chocolat râpé. Collez en dessous des toits des petites bordures vertes levées à la planche; laissez bien sécher la pièce et vernissez-la complétement avec du vernis à bonbon afin de lui donner du brillant, puis fixez-la sur une abaisse et entourez le pied du tronc d'arbre avec des morceaux de biscuit de couleur, en imitant un rocher sur lequel vous placez du gazon imité en pâte d'amandes verte passée au tamis; servez cette pièce entourée de petites meringues en forme de poires ou d'autres gâteaux légers.

Cette pièce peut être exécutée en glace brune poussée au cornet sur une espèce de carcasse ou cage en fil de fer, que l'on grossit peu à peu avec la glace en lui faisant imiter le rustique; les branchages enlacés s'imitent avec des petits points montés les uns sur les autres; on l'égalise ensuite avec de la glace étalée au pinceau. On termine en peignant la pièce et la vernissant comme ci-dessus.

2117. — Ruine en Génoise (dessin n° 222). — Les ruines ne demandent pas un fini aussi régulier que les pièces monumentales, mais elles sont d'une exécution aussi difficile, car elles doivent représenter, même dans leur incorrection, un style sévère qui en fait en partie le mérite.

Cuisez 3 plaques de génoise sèche d'un centimètre et demi d'épaisseur; lorsqu'elles sont refroidies, coupez une de ces plaques en quatre parties égales que vous collez l'une sur l'autre avec de la glace royale. Coupez-les au couteau pour former l'entablement de la pièce, en dessous duquel vous formez une arche et deux autres à moitié brisées; collez solidement cette pièce avec de la glace royale sur une abaisse ronde en pâte d'office; recouvrez le dessus avec des bandes de génoise collées à plat, de manière à ce qu'elles dépassent un peu le niveau des premières; glacez le tout avec de la glace royale ferme à laquelle vous mêlez du chocolat dissous pour l'obtenir d'une couleur café au lait très-pâle; imitez les jointures des pierres sur la glace avec un ébauchoir.

Collez maintenant avec la glace 2 plaques de génoise l'une sur l'autre; coupez-les en morceaux assez longs pour former 4 colonnes; laissez-les sécher et arrondissez-les au couteau en donnant à chacune le même diamètre; glacez-les avec une couche épaisse de glace au chocolat, mais très-ferme et peu colorée; passez l'ébauchoir sur toute leur longueur pour former sur la glace des cavités aussi régulières que possible, afin d'imiter les cannelures des colonnes; formez aussi la base des colonnes et les chapiteaux avec des ronds superposés; décorez ces derniers au cornet avec de la glace de même couleur, imitez des fentes sur la longueur des colonnes et collez-en 3 debout sur l'angle de l'entablement en leur donnant de l'aplomb; brisez-en une en deux tronçons que vous collez l'un sur l'autre sur le bout. Ajustez sur le haut des 3 colonnes un vestige de fronton orné d'une double frise et supportant l'angle d'un pan de mur en ruine.

La pièce entière doit être glacée, et la dégradation imitée le mieux possible; quelques cordons de glace peuvent être poussés pour imiter les plantes grimpantes et la mousse. L'entablement doit présenter une garantie de solidité suffisante; rangez aussi au pied, sur le fond de l'abaisse, quelques fragments de colonnes et de chapiteaux entremêlés de mousse verte en pâte d'amandes, ainsi que quelques petits feuillages pendants, adaptés à des fils d'archal très-fins; peignez les parties les plus saillantes de la pièce avec une petite dissolution de chocolat et de vert pâle; laissez bien sécher la pièce, dressez-la sur plat et entourez-la avec de petits gâteaux. Cette pièce peut aussi être exécutée en biscuit de couleur naturelle, mais bien séché au four, afin de lui faire prendre une légère teinte rougeâtre.

2118. — Ballon imité (dessin n° 223). — Formez un cône avec une feuille de carton mince, auquel vous donnez la forme d'un gros cornet très-évasé; sablez-le en sucre rose et parez la partie la plus large de manière à ce qu'elle s'adapte juste avec un grand moule à dôme, que vous tiendrez en réserve. Sablez en sucre rose une abaisse en bois, au centre de laquelle est fixée une douille; entourez la base avec une large bordure en pastillage blanc levé à la planche; enfilez à la douille un petit cylindre de 5 centim. de hauteur, et sur celui-ci une petite coupe creuse en pastillage rose, à laquelle vous adaptez en dessous de chaque cannelon un petit filet roulé en pastillage blanc et recourbé en dehors; enfilez ensuite le cône en carton, en tenant la partie évasée en haut; la pointe doit arriver juste sur la coupe et être masquée par une espèce de bobèche en pastillage blanc moulée au fond d'une coupe cannelée; consolidez bien ce cône, qui forme la partie inférieure du ballon; entourez le bord supérieur avec une bordure pleine en pastillage blanc, que vous décorez sur le milieu avec des petites feuilles roses. Maintenant, cuisez un poêlon de sucre au cassé bien blanc, et filez-en une belle nappe fine à la jetée, que vous mettez de côté; filez ensuite, sur le fond d'une plaque légèrement huilée, de longs cordons de la grosseur d'un petit macaroni et bien droits.

Ayez un grand moule à dôme légèrement huilé et s'adaptant juste sur le haut du carton, entourez la base de ce moule avec un cordon de sucre et filez sur la surface un réseau ou grillage régulier; enlevez cette sultane et chauffez le reste du sucre pour le colorier en rose; filez-le fin à la jetée et faites-en de larges nappes, avec lesquelles vous garnissez l'intérieur de la sultane à dôme, et collez celle-ci sur la bordure du haut, pour former le ballon. Coupez avec une lame de couteau chaude les filets en sucre refroidis sur plaque, afin de leur donner la longueur voulue pour les coller à distance égale, depuis le dessus de la bordure du milieu jusque sur la bobèche du bas. Coupez d'autres morceaux plus courts, que vous chauffez des deux bouts avec un fer chaud pour les coller en dessous de la bobèche, juste sur les bords des filets blancs en pastillage excédant la coupe, afin que celle-ci imite une petite nacelle de ballon. Coupez à l'emporte-pièce des ronds sur la nappe de sucre filé blanc, collez ces ronds en dessus et en dessous de la bordure du milieu du ballon, et collez sur le haut un groupe de petits drapeaux en pastillage montés sur des petites

tiges en fil de fer et plantés sur un gros bouchon recouvert de pastillage. Entourez la base avec une garniture de petits gâteaux.

Le carton pourrait ici être remplacé par un cône en pastillage de la même forme, ce qui est un peu plus long, car ce pastillage doit être moulé. On peut décorer les contours avec des ornements enlevés à la planche ou de la glace royale poussée au cornet. Pour produire plus d'effet, on peut placer la pièce sur le haut d'un gradin élevé et abondamment garni de gâteaux.

2119. — Gondole en pastillage (dessin n° 224). — Foncez un grand moule à corbeille évasé, avec du pastillage ou avec de la pâte d'office que vous masquez en pastillage Avec de la pâte d'office imitez un cou de cygne, cuisez-le pour le limer en conséquence et le masquer ensuite en pastillage blanc, et fixez-le à l'avant du navire, disposé sur une abaisse. Cette pièce est ensuite posée sur une grande coupe de forme ovale pour imiter un bassin, décorez-la aussi en pastillage et collez-la ensuite sur un grand plateau ovale.

Maintenant, ornez le cou du cygne à l'avant du navire avec deux grandes ailes moulées en pastillage blanc dans deux moules en plâtre, en ayant soin de les tenir le moins massives possible; ajustez-les bien avec le cou; bordez les contours du vaisseau et du bassin inférieur avec de larges bordures blanches levées à la planche; collez au centre de la gondole un mât en bois couvert de pastillage, auquel vous adaptez une voile également en pastillage, ainsi que les cordages; collez sur le haut une flamme et sur l'arrière un drapeau; le gouvernail et autres petits ornements sont blancs; collez sur la tête du cygne un double pompon en sucre filé, et passez-lui au bec un fanal en pastillage dont les verres sont imités avec de la gélatine rose.

Au moment de servir, emplissez le bassin avec des nappes de sucre filé blanc pour imiter l'eau et entourez la base avec des petits savarins ou d'autres petits gâteaux. On peut ajouter une ancre, des rames ou autres petits détails de la navigation et emplir le navire avec des petites meringues, ou autres petits gâteaux.

2120. — Grande fontaine chinoise (dessin n° 227). — Cette fontaine est en pastillage vermillon, l'abaisse du bas est en bois; sur le milieu de celle-ci s'adaptent 3 montants en bois tournés dans le genre de ceux représentés par les dessins n°s 270, 271, 272. L'abaisse du bas est entourée de bandes en pastillage, qu'on évase légèrement en les collant pour former le bassin. Les trois coupes sont en pastillage, moulées dans des moules à toits chinois; le pied de la plus grande coupe est moulé séparément; le corps de la fontaine est à 6 faces composées de bandes en pastillage séchées et collées sur une coupe de même forme que les premières, mais plus grande et tournée dans le sens contraire. Les angles sont ensuite dissimulés avec des liserons en pastillage blanc, enlevés à la planche; les montants en bois supportant les coupes sont aussi décorés de même couleur. Les têtes de lion sont levées à la planche avec du pastillage jaune et passées un moment sur de la vapeur d'eau pour les rendre collantes. On les dore ensuite avec de l'or ou bronze doré en poudre, étalé sur leur surface avec un petit pinceau. Les coquilles qui leur servent de bassin sont moulées dans des moules à madeleine et dorées comme les têtes; les petites clochettes qui sont en dessous des coupes sont aussi dorées par les mêmes procédés. Les 6 dragons posés sur les angles de la coupe sont enlevés à la planche en deux pièces, avec du pastillage vert obscur, et fixés sur des boules; les ailes sont rapportées. Les sujets disposés sur les angles des coupes supérieures, ainsi que leurs bordures, sont aussi en pastillage vert; toutes ces pièces sont bronzées avec du bronze en poudre et collées sur place. L'eau est imitée, au moment de servir, avec des cordons de sucre filé sur plaque, légèrement courbés et coupés de longueur voulue pour aller d'une coupe à l'autre; des tiges du même sucre sont adaptées dans les gueules des lions et des dragons. Toutes ces tiges sont ensuite recouvertes de sucre filé blanc et très-fin; il faut aussi en orner chaque coquille et en emplir le grand bassin.

Cette pièce peut être servie comme milieu de table. Elle peut être exécutée en carton-pâte, en carton en feuilles; les détails faisant partie du décor doivent toujours être en pastillage.

2121. — Grande cascade ornée de sucre filé (dessin n° 228). — Ayez une grande abaisse ronde en bois, au milieu de laquelle doit être fixée une tringle en fer de la hauteur que doit avoir la coupe la plus élevée; ayez 3 moules à coupe, étamés extérieurement, dont un grand, un moyen et un petit; exécutez sur les parois extérieures de chaque coupe une carcasse en fil de fer étamé. Cette carcasse se compose, pour chaque moule, d'un cercle soudé du même diamètre; sur le milieu de chaque coupe, on dispose un rond en fil de fer de dimension à passer juste sur la tringle, et auquel viennent aboutir 8 branches de fil de fer déjà soudées au cercle et prenant parfaitement l'évasement de la coupe; ces pièces en fer sont mobiles et conviennent pour toutes les pièces d'une certaine dimension, exécutées en glace royale sur des moules. Graissez au saindoux l'extérieur des 3 coupes; placez la plus grande dans un plat, dont le fond doit avoir sa dimension; les bords de ce plat doivent aussi être graissés; ajustez bien la carcasse en fil de fer sur la coupe, et avec de la glace royale poussez au cornet des cordons réguliers sur tout le fond de la coupe, afin de bien faire ressortir la cannelure et que l'ensemble représente une certaine

solidité, en ayant soin surtout de cacher tous les fils de fer; formez ensuite une bordure en feuilles poussées au cornet sur les bords du plat et attenant à la coupe; faites sécher cette pièce à température douce et décorez de même au cornet les deux autres petites coupes, en observant que le rond où se rallient les fils de fer soit bien au milieu, et faites-les sécher.

Maintenant, formez un rocher en sucre soufflé rose, sur le milieu de la grande abaisse, collez dessus 3 grosses têtes de lion en pastillage blanc, enlevées à la planche; entre chaque tête placez un cygne modelé en pastillage; les ailes sont rapportées et disposées de manière à cacher la tringle et soutenir la coupe; placez en dessous de chaque cygne une coquille également en pastillage, moulée de forme gracieuse; décorez au cornet le tour de ces coquilles avec de la glace blanche. Ceci fait, poussez au four pendant une seconde le plat où est la grande coupe; sitôt que celle-ci peut se détacher, enlevez-la, passez la virole sur la tringle en fer qui forme le centre de la pièce; collez cette coupe sur les bouts des ailes de cygne, collez-la aussi intérieurement contre la tringle; placez sur le milieu un petit tambour en pastillage à 6 faces, disposé de manière à ce qu'il ne porte que sur les fils de fer de la grande coupe; masquez la tringle en cet endroit avec de la glace royale poussée au cornet; collez contre cette glace 3 jolis dauphins levés à la planche, en deux pièces, et dont les nageoires et queues sont rapportées; enfilez alors la coupe moyenne et sur celle-ci un petit pied en pastillage, sur lequel s'adapte la plus petite coupe. Maintenant, masquez les contours de l'abaisse du bas avec une large bordure en pastillage blanc, levée à la planche; rangez en couronne sur le bord de cette abaisse des croissants de biscuit-punch glacés au sucre au cassé blanc et rose; disposez-les de manière à ce qu'ils forment le bassin de la cascade; disposez tout autour des coupes, des gerbes en sucre filé pour imiter l'eau, en les plaçant dans l'ordre représenté par le dessin. Cette pièce, ainsi que celle représentée au nº 227, peuvent se faire face sur les gradins d'un grand buffet. Cette pièce peut être exécutée en pastillage.

2122. — Vase garni de fleurs en pastillage (dessin nº 229). — Ce vase est monté sur un mandrin dans le genre de celui représenté au nº 278 ; ce mandrin est en bois et massif, afin de présenter assez d'aplomb malgré son peu de largeur proportionnée à la hauteur du vase. Quatre petites boules en bois sont adaptées en dessous, afin de pouvoir lever le vase avec facilité. Foncez maintenant avec du pastillage rose un large pied de coupe, un petit moule à dôme et le dessus d'un grand moule à corbeille; foncez aussi un cercle sur les bords intérieurs d'un grand plat; ce cercle sera ensuite collé sur les bords de la corbeille pour lui donner plus d'évasement; foncez aussi quatre petites cornes d'abondance avec du pastillage blanc et quatre petits pieds de coupe; laissez sécher le tout; masquez tout à fait les contours de la base du mandrin avec du pastillage blanc abaissé très-mince, dont vous ajustez les angles très-régulièrement; recouvrez le dessus avec un carré bien droit en carton très-épais, que vous masquez aussi de pastillage; collez en dessous une corniche levée à la planche; collez autour de chaque façade un encadrement composé de quatre bandes régulières en pastillage blanc, limées de manière à ce qu'elles se joignent sur les angles; collez sur le milieu une grosse losange en pastillage rose et mince; décorez-la, ainsi que les bords de l'encadrement, avec des filets de pastillage levés à la planche.

Maintenant, démoulez le pied de coupe en pastillage rose, enfilez-le sur la tringle du mandrin en le collant à sa base et sur le haut; démoulez aussi la corbeille et le dôme; les fonds de ces deux derniers doivent être percés afin de pouvoir les passer à travers la tringle; foncez aussi un grand moule à tartelette, que vous percez; abaissez du pastillage blanc à 2 millim. d'épaisseur, découpez-le avec un des plus grands emporte-pièce d'une boîte à feuilles, marquez sur le milieu de chaque feuille une veine avec le dos du couteau, et fardez le milieu seulement avec un petit tampon de coton imbibé de carmin en poudre ; le bord de chaque feuille doit être blanc. Collez un rang de ces feuilles autour du bord extérieur de la corbeille; coupez alors d'autres feuilles avec un emporte-pièce plus petit, fardez-les de même, et collez-les entre chacune des premières; continuez de même avec des plus petites, jusqu'à ce que la corbeille soit tout à fait recouverte. Coupez d'autres feuilles plus petites avec lesquelles vous masquez le pied; masquez aussi l'extérieur du petit dôme avec des cannelons roses et blancs modelés à la main ; démoulez le petit moule à tartelette, passez-le à travers la douille afin d'en recouvrir le pied, masquez-le avec une petite frise imitée avec des feuilles en pastillage blanc rapportées les unes à côté des autres; placez sur celles-ci un petit cercle en pastillage massif, et enfilez ensuite le dôme en l'ajustant solidement à l'intérieur contre la tringle du milieu; collez alors la grande corbeille dessus pour la maintenir solide et bien droite, ajustez dedans un montant en carton, de forme cônique, dans le genre représenté au dessin nº 284, que vous appuyez sur la douille du milieu en le collant solidement sur les bords intérieurs de la corbeille; collez sur le bord une frise de feuilles épaisses en pastillage blanc veinées sur le milieu, et cernées sur leurs contours avec un moule plus petit que celui qui les a coupées; chaque feuille doit être légèrement recourbée. Placez sur le haut de cette frise une couronne de boules en pastillage blanc, grosses comme des grains de raisin.

Vous aurez d'avance préparé 2 anses en pâte d'office ; décorez-les, quand elles sont sèches et limées, avec des détails en pastillage pour les masquer entièrement ; faites-les sécher et fixez-les ensuite de chaque côté du vase, à

l'aide de petites pointes en fer d'avance disposées sur les côtés du vase, en haut et en bas; collez-les néanmoins au repère.

Aux 4 angles de l'abaisse inférieure, fixez 4 pieds de coupe sur lesquels sont disposées 4 jolies cornes d'abondance, garnies de fleurs et ornées avec goût. L'abaisse porte sur 4 pieds en bois masqués en pastillage.

Maintenant garnissez le vase avec des fleurs en pastillage ou en glace royale, soit en les montant sur des petites tiges, soit en les collant simplement contre le montant en carton à l'aide de la glace royale, mais en les entourant avec des feuilles vertes.

Ce vase est d'un joli effet; il peut être exécuté en glace royale poussée au cornet sur un moule dont les surfaces sont garnies avec une charpente mobile en fil de fer.

La confection de ce vase est plus longue que difficile; les fleurs réclament beaucoup d'habitude; mais en pratiquant ce genre, on peut s'y initier en peu de temps.

2123. — Corbeille en pastillage, garnie de fruits (dessin n° 230). — La corbeille et son socle sont de forme hexagone. La corbeille est en deux pièces et en pastillage. Ces deux pièces sont formées dans un grand moule à corbeille et son pied, à six pans. Le socle ou piédestal portant la corbeille est en bois masqué en pastillage ou en glace royale; il est fixé sur une forte abaisse en bois, reposant sur six petits pieds imités en bois et masqués en pastillage.

Le dessus de ce socle est formé avec une abaisse aussi en bois masqué en pastillage et orné d'une bordure à jour.

Quand ces pièces sont terminées et séchées au point voulu, on les assemble pour les coller solidement et les vernir avec du vernis à bonbon; les angles sont ensuite dissimulés avec des liserons en pastillage. Les faces de la corbeille sont décorées au cornet. Le haut de la coupe est orné avec six demi-ronds en pastillage, du diamètre des faces, et bordés avec des petites feuilles; ces demi-ronds forment ensemble la frise de la corbeille. Les deux anneaux pendants sont aussi en pastillage.

Le vide de la corbeille est empli avec un montant en carton de forme cônique, dans le genre de celui représenté par le dessin n° 284. Ce montant peut être peint en vert.

Les fruits sont modelés en pastillage et nuancés selon leur nature; ils sont vernis, collés contre le montant, et entourés avec des feuilles vertes. En supprimant les fruits, on peut garnir la corbeille avec de petits gâteaux.

Cette pièce peut être exécutée en glace royale. Les quatre sujets représentés à la planche 49e peuvent être servis comme milieu de table. Ces pièces peuvent en outre servir de modèles pour l'exécution de pièces mangeables, en nougat; dans ces cas, il convient de supprimer tous les détails minutieux, et décorer les pièces avec de la pâte d'amandes ou du sucre filé.

GLACES ET CRÈMES PATISSIÈRES.

2124. — Glace royale pour pièces montées. — Mettez dans une terrine vernie 200 gr. de glace de sucre, mêlez-lui peu à peu 2 blancs d'œuf, et travaillez l'appareil à la cuiller jusqu'à ce qu'il soit léger et mousseux, en lui additionnant de temps en temps quelques gouttes d'acide citrique; il faut le travailler au moins 12 minutes; en dernier lieu, mêlez-lui 2 cuillerées à bouche de fécule de pommes de terre bien blanche et fine; alors la glace doit ressembler, par sa consistance, à un appareil à meringue; essuyez-bien les bords de la terrine, et couvrez-la avec un linge humide, plié en quatre, afin de la mettre à l'abri de l'air.

2125. — Glace royale pour décors mangeables. — Mettez dans une terrine vernie 200 gr. de glace de sucre que vous délayez peu à peu avec des blancs d'œuf, et travaillez à la cuiller pendant 10 à 12 minutes afin de rendre l'appareil mousseux; ce degré ne s'obtient que par le travail et la juste proportion des blancs d'œuf.

2126. — Glace royale a la vanille. — Mettez dans une terrine 200 gr. de sucre pilé avec un demi-bâton de vanille et passé au tamis de soie (tambour), additionnez-lui peu à peu un blanc d'œuf, et travaillez vivement l'appareil pendant 5 minutes; mêlez-lui quelques gouttes d'eau pour lui donner le degré de liquidité voulue, puis employez-le pour glacer les gâteaux. On prépare ainsi de la glace à l'orange et au citron.

2127. — Glace royale au marasquin. — Prenez 200 gr. de sucre passé au tamis de soie, mettez-le dans une terrine vernie avec un blanc d'œuf et quelques cuillerées à bouche de marasquin; travaillez la glace à la cuiller pen-

dant quelques minutes pour lui donner du corps, amenez-la au degré de liquidité voulu avec du marasquin ou de l'eau, et glacez les gâteaux. On prépare ainsi les glaces au rhum, au kirsch et autres liqueurs.

2128. — Glace royale aux framboises. — Délayez dans une terrine vernie 200 gr. de sucre fait avec un blanc d'œuf et quelques cuillerées de suc de framboises passé à l'étamine; travaillez-le quelques minutes à la cuiller, donnez-lui le degré de liquidité voulu, et glacez ensuite. On peut ajouter à cette glace quelques gouttes de carmin végétal et limpide. On prépare ainsi les glaces aux fraises et avec tous les autres fruits dont on peut extraire le suc.

2129. — Glace royale aux pistaches. — Pilez 150 gr. de pistaches avec un demi-blanc d'œuf et passez-les au tamis; mettez-les dans une terrine avec 200 gr. de sucre fin, ainsi qu'un demi-blanc d'œuf, travaillez l'appareil à la cuiller, additionnez quelques gouttes de sirop vanillé, et quand il est au point voulu, mêlez-lui une cuillerée à café de vert d'épinards; masquez ensuite les gâteaux.

2130. — Glace de sucre en poudre a la groseille. — Mettez dans un poêlon 200 gr. de sucre en poudre, étendez-le au point d'une sauce liée en lui additionnant du jus de groseilles; chauffez légèrement l'appareil en le tournant à la cuiller, et glacez aussitôt. On peut préparer d'après cette méthode les glaces aux liqueurs et à l'infusion de café concentré.

2131. — Glace aux liqueurs, a froid. — Mettez dans une terrine un demi-verre d'eau et un demi-verre de liqueur. Emplissez le liquide avec de la glace de sucre jusqu'à ce que l'appareil soit au point voulu pour glacer les gâteaux.

2132. — Glace au chocolat. — *Proportions :* 250 gr. de chocolat sucré et vanillé, 250 gr. de glace de sucre, 175 gr. d'eau.

Procédé : Râpez le chocolat, mettez-le dans une casserole avec l'eau et faites-le dissoudre à feu modéré, mais en le tournant et sans le faire bouillir; quand l'appareil est lisse, mêlez-lui la glace de sucre, remettez-le sur feu pour lui donner un seul bouillon et glacer ensuite. Cet appareil donne d'excellents résultats. Si on emploie du cacao, on doit augmenter deux fois encore la dose du sucre.

2133. — Glace cuite a la vanille. — Mettez dans un poêlon 250 gr. de sucre concassé, mouillez-le avec son même poids d'eau tiède pour le dissoudre, additionnez-lui un bâton de vanille coupé en deux et cuisez-le ensuite à 40 degrés, c'est-à-dire au petit hissé. On reconnaît ce degré quand, en le frottant entre les doigts, il forme un petit fil qui se rompt aussitôt; alors, additionnez-lui une cuillerée d'eau tiède pour le décuire à 38 degrés et faites *loucher* le sucre en le frottant contre les parois du poêlon, à l'aide d'une cuiller en bois. La glace est au point voulu quand il se forme au-dessus une croûte à peine sensible.

Si on glace des petits gâteaux, on peut les tremper vivement dans l'appareil et les faire égoutter sur une grille ; si on glace du biscuit en plaque, on verse la glace dessus et on l'étale aussitôt avec la lame du couteau.

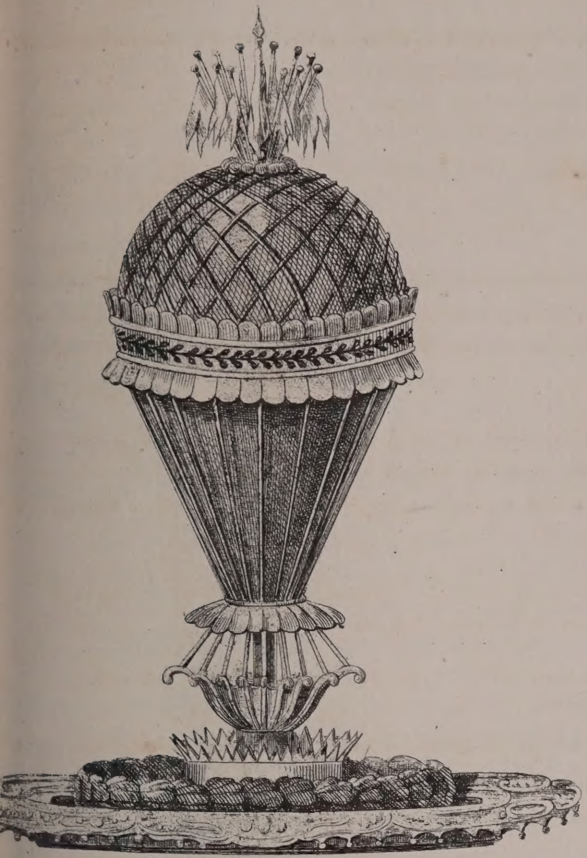
2134. — Glace cuite au chocolat. — Mettez 200 gr. de sucre concassé dans une casserole avec 200 gr. d'eau tiède, quand le sucre est dissous mettez-le sur le feu; au premier bouillon, retirez-le du feu et avec lui délayez peu à peu 200 gr. de chocolat sans sucre, dissous à la bouche du four dans une petite casserole et délayé avec quelques cuillerées à bouche d'eau tiède ; cela fait, versez le chocolat dans la casserole du sucre et cuisez-le au petit lissé ; à ce point, retirez la casserole du feu et faites *loucher* la glace en la tournant et la frottant contre les parois de la casserole avec une cuiller en bois; au bout de quelques minutes, la glace doit faire nappe et sécher aussitôt; on peut l'essayer sur un morceau de gâteau.

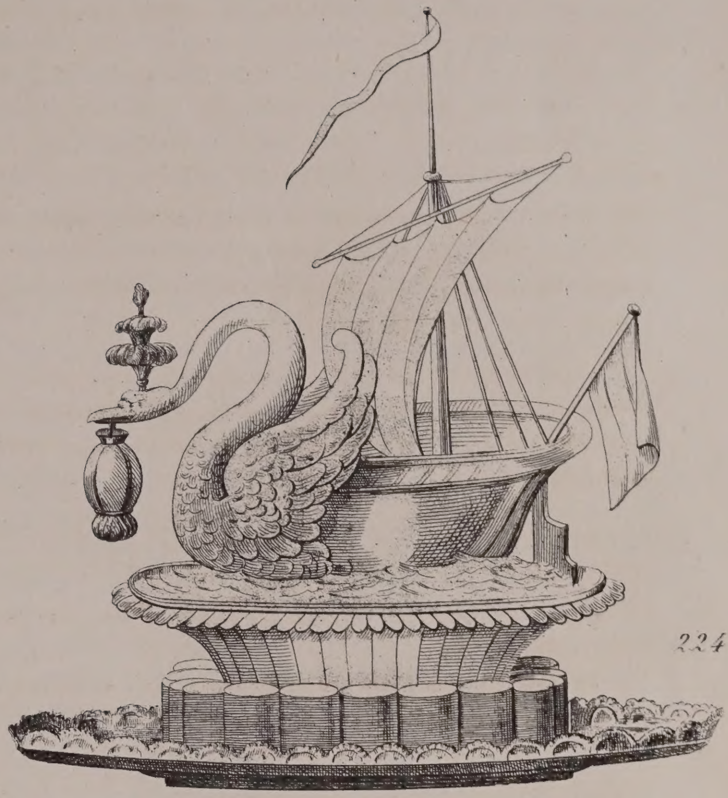
2135. — Glace cuite au café. — Mettez 200 gr. de sucre dans un poêlon, mouillez-le avec le même poids d'eau tiède et quelques cuillerées d'infusion au café, cuisez-le au boulé, décuisez-le alors au petit lissé en lui additionnant encore quelques cuillerées d'essence de café liquide et très-concentrée ; quand il est au point, retirez le poêlon du feu et faites loucher la glace en la frottant contre les parois avec une cuiller en bois.

2136. — Glace cuite au lait d'amandes. — Mettez dans un poêlon 250 gr. de sucre concassé avec un demi-bâton de vanille et 250 gr. d'eau tiède ; quand le sucre est dissous, placez-le sur feu et cuisez-le au boulé ; alors, retirez-le du feu et décuisez-le au petit lissé en lui additionnant quelques cuillerées de lait d'amandes. Quand il est au point voulu, retirez-le du feu et faites-le *loucher* en le frottant contre les parois du poêlon.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUARANTE-HUITIÈME.

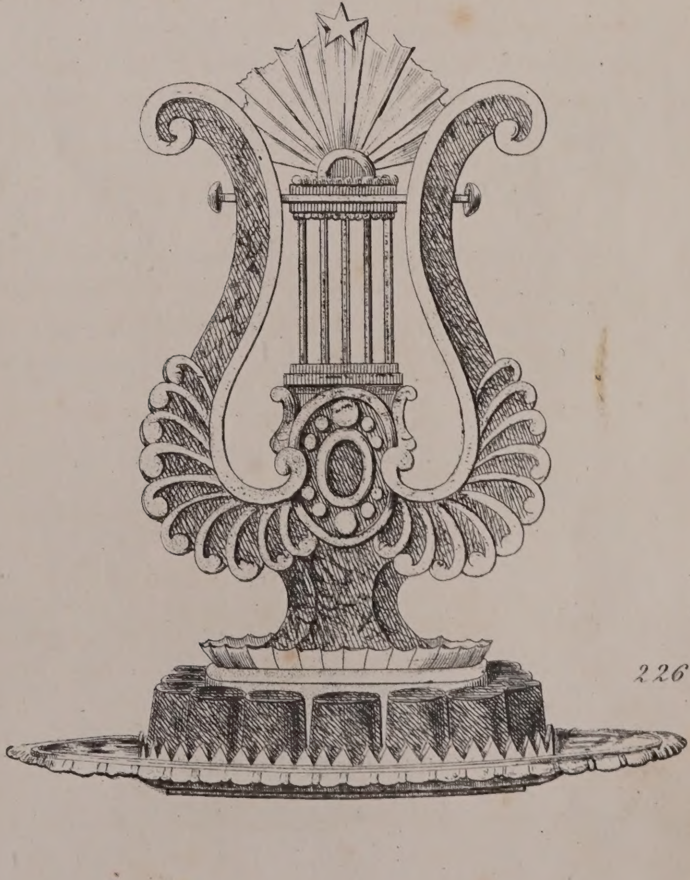
N° 223. — Ballon imité, page 418.
N° 224. — Gondole en pastillage, page 419.
N° 225. — Casque en nougat, page 446.
N° 226. — Lyre en nougat, page 446.





224





226

2137. — Glace fondante a la vanille. — Mettez dans un poêlon 500 gr. de sucre concassé, un bâton de vanille et 500 gr. d'eau tiède ; quand le sucre est dissous, cuisez-le à la glu (voir les cuissons de sucre) ; à ce degré, retirez la vanille et placez le poêlon dans un baquet avec de l'eau froide jusqu'à moitié de sa hauteur ; couvrez le sucre avec un rond de papier mouillé, afin qu'il ne fasse pas croûte, mais en ayant soin de ne pas l'agiter; aussitôt le sucre refroidi, enlevez le rond de papier, sortez-le de l'eau et travaillez fortement le sucre avec une cuiller, jusqu'à ce qu'il soit devenu épais et crémeux ; placez le poêlon sur feu pour quelques secondes, afin de ramollir légèrement le sucre sans le chauffer ; alors, il perd son brillant et ne file plus ; à ce point, travaillez-le encore 10 minutes pour l'amener au degré de pommade ; quand il est brillant et mousseux, versez-le dans une terrine, couvrez sa surface avec une petite couche de sirop, afin de l'empêcher de sécher. Quand on veut employer cette glace, on la chauffe très-légèrement en lui additionnant quelques parties de suc de fruit ou simplement quelques gouttes de liqueur, pour l'amener au point de liquidité voulu. Glacez aussitôt.

On prépare aussi cette glace en versant le sucre sur un marbre, aussitôt qu'il est cuit au degré indiqué, on le laisse à peu près refroidir, puis on le travaille fortement en le tirant avec une spatule ou palette en fer, jusqu'à ce qu'il soit graissé, consistant, lisse et moelleux ; on termine l'opération comme il est dit précédemment.

2138. — Glace fondante aux fraises. — Mettez dans un petit poêlon 5 à 6 cuillerées à bouche de glace fondante, préparée d'après la méthode prescrite dans l'article qui précède, chauffez-la très-légèrement en la travaillant à la cuiller pour la ramollir ; additionnez-lui alors 2 cuillerées de purée de fraises passée à l'étamine et glacez aussitôt. On prépare ainsi la glace aux framboises, à l'ananas et aux abricots.

2139. — Glace fondante au chocolat. — Faites ramollir à la bouche du four et dans une petite casserole 250 gr. de chocolat sans sucre ; broyez-le ensuite avec une cuiller en lui additionnant 2 cuillerées de sirop vanillé ; mêlez-lui alors 5 à 6 cuillerées de glace fondante, chauffez légèrement l'appareil et glacez.

2140. — Glace fondante au café. — Avec 4 cuillerées de café en poudre et quelques cuillerées d'eau bouillante préparez un petit extrait de café, passez-le et avec lui délayez 5 à 6 cuillerées de glace fondante sans vanille, chauffez à point et glacez.

2141. — Glace au beurre, a la vanille. — Mettez dans une terrine 150 gr. de beurre auquel vous incorporez à la cuiller 250 gr. de sucre fin, dont une partie sera vanillée ; travaillez vivement l'appareil pendant 8 ou 10 minutes, afin d'obtenir un appareil mousseux et léger. Cette glace sert à masquer ou à décorer des gâteaux.

2142. — Glace a la crème de moka. — Mettez 6 jaunes d'œuf dans une casserole avec une cuillerée à bouche de fécule et une pincée de farine ainsi que 4 à 5 cuillerées à bouche de sucre en poudre ; travaillez l'appareil à la cuiller et étendez-le avec 3 décil. de lait ; passez-le et liez-le sur feu comme une anglaise ; passez-le ensuite dans une autre casserole ; mêlez-lui quelques cuillerées d'extrait de café à l'eau, et faites-le refroidir en le travaillant à la cuiller ; quand il est bien froid, incorporez-lui peu à peu 250 gr. de beurre fin ; alors l'appareil doit être mousseux et léger comme un appareil à meringue. Cette glace s'emploie pour décorer ou masquer des gâteaux dits *moka*.

2143. — Glace a la crème de chocolat. — Faites dissoudre à la bouche du four 150 gr. de chocolat sans sucre ; broyez-le à la cuiller ; étendez-le avec quelques cuillerées de sirop vanillé, et passez-le au tamis. Préparez un appareil à la crème, comme il est dit dans l'article précédent, mais à la vanille ; quand il est lié et passé, mêlez-lui le chocolat, et travaillez-le à la cuiller jusqu'à ce qu'il soit complétement refroidi ; alors incorporez-lui par petites parties et en travaillant toujours, 250 gr. de beurre fin.

2144. — Glace a la crème d'amandes. — Préparez un appareil à la crème tel qu'il est décrit au nº 2142, mais avec un demi-bâton de vanille dedans ; quand il est lié et passé, mêlez-lui quelques cuillerées de lait d'amandes très-concentré ; travaillez-le à la cuiller jusqu'à ce qu'il soit refroidi ; puis incorporez-lui, par petites parties, 250 gr. de beurre fin, en procédant comme il est dit plus haut.

2145. — Crème patissière a l'orange. — Cassez 6 œufs entiers et 6 jaunes dans une casserole ; additionnez-leur 350 gr. de farine, et délayez l'appareil peu à peu avec 7 à 8 décil. de lait ; ajoutez 150 gr. de beurre en petites parties, 200 gr. de sucre et un grain de sel ; liez-le ensuite sur feu en le travaillant ; réduisez-le quelques minutes et retirez la casserole du feu ; incorporez-lui encore 150 gr. de beurre cuit à la noisette, ainsi que 2 cuillerées de sucre à l'orange.

2146. — Crème de Pithiviers. — Pilez 400 gr. d'amandes avec une poignée de sucre et 4 œufs ; passez-les au

tamis, mettez-les dans une casserole; additionnez-leur 300 gr. de sucre dont une partie vanillée, un grain de sel et 250 gr. de beurre; liez l'appareil sur feu; retirez-le ensuite pour lui mêler encore 150 gr. de beurre.

2147. — Crème frangipane a la vanille. — Mettez dans une casserole 7 jaunes et un œuf entier; mêlez-leur 250 gr. de farine et 200 gr. de sucre; délayez l'appareil avec 6 décil. de lait; additionnez-lui 150 gr. de beurre, un bâton de vanille coupé en deux parties et un grain de sel; liez l'appareil sur feu en le tournant à la cuiller; retirez ensuite la casserole et finissez l'appareil avec 150 gr. de beurre cuit à la noisette.

2148. — Crème frangipane aux amandes. — Marquez un appareil dans les proportions de la formule qui précède; quand il est lié, prenez-en une petite partie que vous mêlez avec 150 gr. d'amandes pilées; passez-les au tamis et mêlez-les avec l'appareil, ainsi que 150 gr. de beurre cuit à la noisette.

2149. — Crème frangipane au chocolat. — Marquez un appareil d'après les prescriptions décrites au nº 2147, quand il est lié, mêlez-en une petite partie avec 150 gr. de bon chocolat dissous à la bouche du four et broyé; passez-le au tamis et mêlez-le à l'appareil principal, ainsi que 150 gr. de beurre à la noisette.

2150. — Crème viennoise, au Marasquin. — Mettez 10 jaunes d'œuf dans une casserole avec 200 gr. de sucre, un grain de sel et un morceau de beurre; travaillez quelques minutes l'appareil à la cuiller; additionnez-lui quelques cuillerées de marasquin et un peu d'eau froide; liez-le sur feu modéré en le travaillant avec soin; aussitôt lié, retirez-le du feu pour lui incorporer un morceau de beurre et le verser aussitôt dans une terrine. On prépare cette crème à l'orange ou à la vanille.

2151. — Glace de sucre ou sucre royal. — On appelle glace de sucre les parties les plus fines du sucre pilé qu'on fait passer à travers un tamis en soie très-serré ou au tambour. On conserve ce sucre dans un lieu sec; il s'emploie surtout dans la confection des glaces crues.

2152. — Sucre vanillé. — Hachez 2 bâtons de vanille; mettez-les dans un mortier et pilez-les avec 200 gr. de sucre en poudre; quand la vanille est pulvérisée, additionnez-lui 250 gr. de sucre, et passez au tamis de soie.

2153. — Sucre granulé ou perlé. — Pour obtenir du sucre granulé, il faut en prendre un morceau en pain, le couper au couteau en menus morceaux, puis l'écraser au rouleau; alors, passez-le d'abord au tamis pour enlever les parties pulvérisées et successivement à trois passoires différentes ayant les trous plus larges les unes que les autres; on obtient ainsi des grains de trois grosseurs. Ce sucre peut être coloré en rouge, les autres couleurs ne conviennent pas, parce que ce sucre entre dans la confection des gâteaux ou entremets mangeables. D'ailleurs il est presque toujours mêlé avec des pistaches, raisins noirs et des amandes blanches ou rouges.

2154. — Sucre a l'orange. — Choisissez 2 oranges bien fraîches et frottez-les l'une après l'autre contre les surfaces d'un morceau de sucre raboteux, en ayant soin d'enlever avec le couteau les parties colorantes des zestes imprégnées avec le sucre; faites-le sécher à l'air et quant il est sec, tenez-le enfermé dans un petit flacon. On prépare ainsi le sucre au citron.

2155. — Pralin. — Mêlez 250 gr. de sucre avec 250 gr. d'amandes mondées et hachées; humectez l'appareil avec un blanc d'œuf et mélangez-le en le passant entre les mains jusqu'à ce qu'il ne fasse plus de grumeaux. Cet appareil s'emploie dans plusieurs cas pour masquer des gâteaux qu'on fait glacer ensemble au four après avoir saupoudré l'appareil avec du sucre en poudre.

DÉTREMPES ET APPAREILS.

2156. — Pâte a dresser. — *Proportions :* 1 kilogr. de farine, 250 à 300 gr. de beurre, 8 jaunes, 2 à 3 décil. d'eau, un tas de sel.

Procédé : Tamisez la farine sur le tour [1], rassemblez-la en tas et étalez-la en forme de couronne, en faisant un

1. En pâtisserie, on appelle *tour* la table sur laquelle on travaille la pâte. Le tour en marbre est celui qu'on doit préférer pour les détremper sans levûre.

vide au milieu avec la main : c'est ce qu'on appelle faire la fontaine ; au centre de la farine placez le beurre manié en hiver et raffermi sur glace en été, mais, dans les deux cas, divisé en petites parties ; ajoutez le sel, les œufs et l'eau, puis incorporez peu à peu et avec soin le beurre, la farine et le liquide. Quand la farine est à peu près absorbée et que la pâte commence à prendre du corps, travaillez-la vivement, détachez les parties collées sur le tour pour les rassembler à la masse ; fraisez-la[1] deux ou trois fois, selon la saison : en été, deux fois suffisent; mais dans tous les cas, il est essentiel que cette opération soit faite vivement ; détachez aussitôt la pâte du tour pour l'assembler et la mouler de forme ronde et lisse; couvrez-la ensuite avec un linge et laissez-la reposer une heure dans un lieu frais.

A l'égard des détrempes, dans lesquelles le beurre entre en grande partie, il convient toujours d'opérer vivement, afin d'éviter la décomposition de la pâte.

2157. — PATE A DRESSER, A L'ALSACIENNE. — *Proportions :* 1 kilogr. de farine, 260 gr. de beurre, 3 décil. d'eau chaude, sel.

Procédé : Faites bouillir l'eau dans une casserole, retirez-la du feu et mêlez-lui le sel et le beurre pour les faire fondre ; placez la farine sur le tour, faites la fontaine et versez dans le milieu le beurre fondu et l'eau pour détremper la pâte ; incorporez la farine peu à peu, et tenez la pâte aussi ferme que possible ; fraisez-la ensuite, moulez-la et enveloppez-la dans un linge pour la laisser reposer pendant 5 à 6 heures dans un lieu frais. Cette pâte convient pour dresser les pâtés à la main.

2158. — PATE A DRESSER, A L'ANGLAISE. — *Proportions :* 1 kilogr. de farine, 200 gr. de beurre, 3 décil. d'eau, un tas de sel.

Procédé : Placez l'eau, le beurre et le sel dans une casserole, faites partir le liquide en ébullition, retirez-le hors du feu et incorporez-lui à la cuiller toute la farine qu'il peut absorber, en opérant comme pour la pâte à choux, mais la pâte doit être plus ferme ; desséchez-la quelques minutes et versez-la sur le tour fariné, pour la travailler à la main, en lui faisant absorber peu à peu 300 gr. de farine ; alors laissez-la reposer quelques minutes et donnez-lui 6 à 7 tours comme au feuilletage, en laissant un intervalle entre chaque tour : ce travail exclut les bulles d'air qu'elle pourrait contenir et la rend très-lisse. Cette pâte sert à monter des croûtes à pâté non mangeables et à faire de jolies bordures ; on ne la cuit pas, on la fait sécher à l'étuve après l'avoir dorée.

2159. — PATE A FONCER, ORDINAIRE. — *Proportions :* 500 gr. de farine, 250 gr. de beurre, un décil. d'eau froide, une pincée de sel.

Procédé : Tamisez la farine sur le tour, faites la fontaine, au centre de laquelle vous placez le sel, l'eau et le beurre : ce dernier en petites parties à la fois ; rassemblez des éléments en masse compacte, détachez la pâte du tour et fraisez-la deux fois ; moulez-la ensuite pour la faire reposer pendant une heure dans un linge fariné.

2160. — PATE A FONCER, FINE. — *Proportions :* 300 gr. de farine, 375 gr. de beurre, un décil. d'eau froide, 4 jaunes d'œuf, un tas de sel.

Procédé : Tamisez la farine sur le tour, et faites la fontaine ; placez au centre le sel, l'eau et le beurre, incorporez peu à peu la farine ; assemblez la pâte pour la fraiser deux fois, la mouler et la laisser reposer.

2161. — PATE A FLAN. — *Proportions :* 500 gr. de farine, 200 gr. de beurre, 150 gr. de sucre, 2 œufs entiers, 2 décil. d'eau froide, un grain de sel.

Procédé : Tamisez la farine sur le tour, faites la fontaine, placez dans le centre le beurre, le sucre, l'eau et le sel ; incorporez la farine peu à peu ; rassemblez-la pour la fraiser deux fois, la mouler et la faire reposer un quart d'heure.

2162. — PATE FEUILLETÉE, AU BEURRE. — *Proportions :* 500 gr. de farine, 500 gr. de beurre, 3 à 4 décil. d'eau froide et une pincée de sel.

Procédé : Tamisez la farine sur le tour et formez la fontaine ; placez le sel, l'eau et un petit morceau de beurre au milieu, puis maniez le beurre avec la main, et incorporez la farine peu à peu, en la ramenant vers le centre, afin que l'eau ne s'échappe pas par les côtés. Aussitôt que la plus grande partie de l'eau se trouve absorbée, incorporez vivement la farine avec le restant pour former une pâte molle et élastique, pouvant se rouler sur le tour sans s'y attacher. Quand elle est moulée, il ne doit rester sur le tour aucune parcelle de farine ni de pâte, c'est le signe le plus évident de la parfaite confection de la détrempe.

Il est absolument impossible de préciser la quantité exacte d'eau que telle quantité de farine absorbera, parce que

1. On entend par *fraiser* ou *fraser* la pâte, l'action de la faire passer une fois sous la paume des deux mains en l'appuyant contre le tour. Quand la pâte est fraisée une fois, on la rassemble pour recommencer l'opération.

toutes les farines n'ont pas les mêmes qualités ; c'est donc là une affaire d'appréciation que la pratique enseigne, car on ne mesure jamais l'eau. Quand on n'est pas sûr de soi, il faut délayer la farine en la mouillant peu à peu avec l'eau, mais en observant de ne pas corder la pâte. Aussitôt la détrempe faite, enveloppez la pâte dans une serviette et laissez-la reposer pendant un quart d'heure.

Pendant que la pâte repose, maniez le beurre dans un linge pour le lisser, en épongeant toute son humidité et en lui donnant une forme carrée de l'épaisseur de 3 centim. ; enveloppez-le d'un linge et tenez-le au frais. En été, il convient de le faire frapper sur glace pour le manier ensuite dans un linge et le lisser, car, au moment de l'emploi, il doit se trouver au même degré de consistance que la pâte. Au bout d'un quart d'heure de repos, prenez la pâte, placez-la sur le tour fariné, abaissez-la avec la main de l'épaisseur d'un centim., en lui donnant la forme carrée ; placez alors le beurre sur cette abaisse, dont vous relevez les bords sur les quatre faces pour venir les joindre sur le centre du beurre, de manière à l'envelopper complétement; alors saupoudrez la surface de la pâte avec de la farine et abaissez-la au rouleau en la poussant devant vous jusqu'à ce qu'elle soit trois fois plus longue que large. Pour obtenir ce résultat, le rouleau doit glisser sur la pâte en la poussant en avant, aussi lisse que possible et en maintenant les bords de la bande bien droits, mais il faut surtout observer que le beurre ne s'échappe pas de la pâte, car c'est là un grand inconvénient. Quand la pâte n'a plus que l'épaisseur de 7 à 8 millim., ployez-la en trois sur sa longueur et en commençant par le bout le plus rapproché de vous, que vous ramenez juste aux deux tiers de la longueur de la bande; ramenez ensuite l'extrémité opposée de la pâte sur la partie ployée, afin de la couvrir exactement : à ce point, elle doit former un carré légèrement allongé ; c'est ce qui constitue un tour. Cela fait, assurez la pâte avec un coup de rouleau et faites lui faire un demi-tour à droite, afin de l'abaisser dans le sens contraire qu'elle a été ployée, mais toujours d'après la même méthode; quand la pâte est abaissée au point voulu, pliez-la et laissez-la reposer 10 minutes. Placez ensuite l'abaisse sur la table farinée et donnez-lui de nouveau deux tours, en procédant exactement comme il vient d'être dit; les deux tours donnés, laissez encore reposer la pâte 10 minutes pour lui donner ensuite les deux derniers tours, toujours d'après la méthode prescrite plus haut; alors le feuilletage est touré. Dans quelques cas, on ne lui donne que cinq tours et demi : nous indiquerons cette différence là où il sera nécessaire de l'observer.

En été, le travail du feuilletage exige des soins particuliers, car l'influence de la chaleur peut nuire à l'opération; pour éviter cet inconvénient il faut avoir recours à l'emploi de la glace, mais en ce cas même il convient d'user de certaines précautions ; c'est-à-dire qu'il faut éviter le contact direct de la glace avec la pâte en plaçant celle-ci sur un linge ployé sur un tamis que vous posez sur la glace ; mais si on dispose d'un timbre fermé on place la pâte sur une grille; la pâte se refroidit ainsi à un égal degré et sur toutes ses surfaces.

2163. — Pate feuilletée, a la graisse. — Dans le pays où le beurre est rare ou de mauvaise qualité on peut lui suppléer avec de la graisse de rognons de bœuf.

Procédé : Triez 7 à 800 gr. de graisse de rognons de bœuf, divisez-la en petites parties et faites-la dégorger à l'eau froide pendant deux heures; pilez-la et maniez-la dans un linge pour l'amener à la consistance du beurre et passez-la au tamis; alors pesez-en 500 gr., lissez-la en la moulant à la main, et faites-en une abaisse carrée ayant 3 centim. d'épaisseur; d'autre part vous aurez détrempé 500 gr. de farine en procédant comme il est dit dans l'article qui précède; faites reposer la pâte 10 minutes, puis abaissez-la de forme carrée et placez sur son centre l'abaisse en graisse que vous enveloppez exactement avec la pâte; cela fait, tournez-la d'après la méthode prescrite dans l'article précédent. On peut opérer sans passer la graisse au tamis.

2164. — Pate feuilletée, au saindoux. — Le feuilletage au saindoux serait une dérision aussi bien que le feuilletage à l'huile, si on espérait l'obtenir avec du saindoux ordinaire : nous ne voudrions pas le conseiller, mais si l'on a à sa disposition du saindoux supérieur tel qu'on le prépare en Espagne et en Andalousie en particulier, l'opération devient facile et ne doit inspirer aucun doute. On prépare ce feuilletage dans les mêmes proportions et d'après le même procédé que le feuilletage au beurre.

2165. — Pate demi-feuilletée. — Les rognures de feuilletage assemblées et abaissées constituent un excellent demi-feuilletage; mais si l'on doit marquer la pâte exprès on prépare la pâte feuilletée à trois quarts de beurre et on la tourne à 8 ou 9 tours.

2166. — Pate a plomb. *Proportions :* — 500 gr. de farine, 350 gr. de beurre, 4 jaunes ou 2 œufs entiers, un tas de sucre, 2 décil. de crème.

Procédé : Tamisez la farine sur le tour, étalez-la en fontaine, au centre de laquelle vous placez le sel, le sucre, les œufs et le beurre, incorporez peu à peu la farine avec le liquide, fraisez la pâte, moulez-la et faites-la reposer.

2167. — Pate a galette. — Détrempez 500 gr. de farine comme pour feuilletage, étalez la pâte et beurrez-la avec 350 gr. de beurre, donnez-lui ensuite 4 tours et demi en procédant comme pour le feuilletage.

2168. — Pate a gateaux des rois. — 500 gr. de farine, 250 gr. de beurre, un peu de sel, un tas de sucre. Étalez la farine en fontaine, mettez le beurre, le sel et le sucre au milieu, ainsi qu'un peu d'eau, faites-la détremper, assemblez la pâte et donnez-lui 3 tours. On moule le gâteau de forme ronde, et on le cuit à four chaud.

2169. — Pate a pain aux oeufs a l'allemande. — Tamisez 500 gr. de farine, prenez-en le quart pour faire un levain avec 25 gr. de levure délayée avec du lait tiède, faites-le revenir à l'étuve dans une terrine, faites la fontaine avec le restant de farine tiède, au centre de laquelle vous placez une pincée de sel, 4 jaunes d'œuf, demi-décil. de lait tiède et 100 gr. de beurre, préparez une pâte de la consistance de celle à brioche; mêlez-lui le levain, mettez-la dans une terrine et faites-la revenir à température douce, à peu près au double de son volume.

2170. — Pate a pain au beurre a la polonaise. — Tamisez 500 gr. de farine, retirez-en le quart pour faire un levain à la levûre, étalez le reste en fontaine au centre de laquelle vous placez une pincée de sel, 150 gr. de beurre fondu et quelques cuillerées de crème; incorporez la farine pour obtenir une pâte de la consistance d'une pâte à brioche, mêlez-lui le levain et, aussitôt détrempée, mettez-la dans une terrine saupoudrée de farine, couvrez-la avec un linge et faites-la lever à température douce.

2171. — Pate a échaudé. — *Proportions :* 500 gr. de farine, 125 gr. de beurre, 6 œufs entiers, un tas de sel.

Procédé : Faites la fontaine avec la farine tamisée, au centre de laquelle vous placez le sel, le beurre manié et 3 œufs, incorporez la farine peu à peu, assemblez la pâte, fraisez-la 4 à 5 tours et travaillez-la comme la brioche pendant 10 à 12 minutes, placez-la dans une terrine, couvrez-la avec un linge et laissez-la reposer 7 à 8 heures. (Voyez pour la cuisson au chapitre des gâteaux pour thé.)

2172. — Pate a muffings a l'anglaise. — Tamisez 500 gr. de farine sur le tour, retirez-en le quart pour levain avec 400 gr. de levûre, et avec le restant faites la fontaine; ajoutez un grain de sel, un œuf entier et 2 décil. de lait tiède avec lequel vous incorporez la farine peu à peu afin d'obtenir une pâte un peu plus légère que celle à brioche; quand le levain est monté à point, mêlez-le à la pâte, travaillez-la encore quelques minutes fortement, puis placez-la dans une terrine et faites-la lever à température douce.

2173. — Pate a couques. — *Proportions :* 500 gr. de farine, 250 gr. de beurre, 9 œufs, un décil. de lait, un petit tas de sel, 35 gr. de levûre.

On procède à la confection de cette pâte d'après la même méthode que pour la brioche.

2174. — Pate a croutes russes. — *Proportions :* 500 gr. de farine, 300 gr. de beurre, 6 jaunes et 3 œufs entiers, un décil. et demi de crème, 35 gr. de levûre, un petit tas de sel, 3 tas de sucre en poudre, zestes hachés.

On procède à la confection de cette pâte d'après la même méthode que la brioche.

2175. — Pate a kulibiak. — *Proportions :* 500 gr. de farine, 200 gr. de beurre, 5 œufs, un décil. de lait, 40 gr. de levûre, une pincée de sel.

Procédé : Faites fondre le beurre, délayez la levûre avec le lait tiède et passez-la au tamis; tamisez la farine dans une terrine en la serrant contre les parois pour faire la fontaine, au centre de laquelle vous placez le sel, les œufs, la moitié du beurre fondu et la levûre dissoute; incorporez alors la farine peu à peu, et à mesure que la pâte prend de la consistance, mêlez-lui le restant du beurre; travaillez-la pendant 10 minutes pour lui faire prendre du corps, rassemblez-la ensuite sur le centre de la terrine, saupoudrez-la en dessus avec de la farine, couvrez-la avec un linge qui ne doit pas toucher à la pâte, puis tenez la terrine à température douce pour faire lever la pâte du double de son volume.

2176. — Pate a choux, fine. — *Proportions :* 500 gr. de farine tamisée, 600 gr. de beurre, 2 verres d'eau, 12 œufs, 100 gr. de sucre, un grain de sel, le zeste d'un demi-citron haché.

Procédé : Mettez l'eau dans une casserole avec le sucre, le sel et moitié du beurre; placez la casserole sur feu pour l'amener à l'ébullition, alors retirez-la et incorporez-lui la farine d'un trait en travaillant l'appareil à la cuiller; liez-le sur feu afin d'obtenir une pâte lisse et légère, que vous dessèchez en la tournant pendant quelques minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce que le beurre suinte sur les surfaces de la pâte; retirez aussitôt la casserole du feu pour lui faire perdre sa plus grande chaleur, mais en la tournant à la cuiller; mêlez-lui alors un œuf entier; aussitôt qu'il est incorporé, mêlez-en un autre et ainsi de suite jusqu'à concurrence de 12, en additionnant le restant du beurre peu à

peu, et en dernier lieu le zeste haché. Quand la pâte est terminée, elle doit avoir la consistance d'une farce à quenelle légère et tomber de la cuiller avec une certaine résistance, afin qu'en la couchant elle ne s'étale pas. On doit cuire la pâte aussitôt terminée.

2177. — PATE A CHOUX. — *Proportions :* 250 gr. de farine, 250 gr. de beurre, 250 gr. d'eau, 8 œufs, sel et 100 gr. de sucre.

Procédé : Faites bouillir l'eau avec le beurre et un morceau de zeste de citron ; retirez aussitôt la casserole du feu enlevez le zeste et incorporez la farine en pâte lisse ; desséchez-la quelques minutes sur feu, laissez-la un peu refroidir et incorporez ensuite les œufs peu à peu.

2178. — PATE A CHOUX COMMUNE. — *Proportions :* 500 gr. de farine, 375 gr. de beurre, 9 œufs entiers, 2 verres d'eau, 100 gr. de sucre, un grain de sel, le zeste d'un demi-citron haché.

Procédé : Placez l'eau, le sel, le sucre et le beurre dans une casserole, faites-la partir en ébullition, retirez-la du feu et incorporez-lui la farine d'un trait à l'aide d'une cuiller ; liez la pâte sur feu, desséchez-la quelques minutes jusqu'à ce que le beurre suinte, puis transvasez-la dans une autre casserole et incorporez-lui les œufs l'un après l'autre ; en dernier lieu, additionnez le zeste haché.

2179. — PATE A RAMEQUIN. — *Proportions* : 500 gr. de farine, 400 gr. de beurre, 2 verres de lait, 10 œufs, 200 gr. de fromage de Parme râpé, 250 gr. de fromage de gruyère coupé en dés, 6 cuillerées à bouche de crème fouettée, 50 gr. de sucre, une pincée de poivre.

Procédé : Faites bouillir le lait avec le sucre et la moitié du beurre ; aussitôt que l'ébullition se prononce, retirez la casserole du feu pour incorporer la farine en la travaillant à la cuiller ; liez la pâte sur feu, desséchez-la jusqu'à ce que le beurre suinte et retirez-la aussitôt du feu ; changez la pâte de casserole et incorporez-lui les œufs l'un après l'autre, ainsi que le restant du beurre ; en dernier lieu, mêlez-lui le parmesan, le gruyère et le poivre.

2180. — PATE FROLLE (PASTA FROLLA) A LA ROMAINE. — *Proportions :* 500 gr. de farine, 250 gr. de bon saindoux, 250 gr. de sucre en poudre, 4 à 5 jaunes d'œuf, un grain de sel et le zeste d'un citron haché.

Procédé : Faites la fontaine avec la farine tamisée sur le tour, placez au milieu le sucre, le sel, le saindoux, les œufs et le zeste; maniez d'abord ces éléments ensemble, puis incorporez la farine, rassemblez la pâte, fraisez-la deux tours afin de la rendre lisse, moulez vivement la pâte et faites-la reposer 20 minutes dans le timbre.

2181. — PATE FROLLE A LA BRÉMOISE. — *Proportions :* 500 gr. de farine, 200 gr. de beurre, 100 gr. de saindoux, 250 gr. de sucre, 5 jaunes d'œuf, un grain de sel, demi-zeste de citron haché.

Procédé : Mettez les jaunes d'œuf dans une petite casserole pour les lier sur feu très-doux en les tournant à la cuiller; aussitôt liés, trempez le fond de la casserole à l'eau froide pour les faire refroidir; alors faites la fontaine avec la farine, placez les jaunes d'œuf au milieu, ainsi que le beurre, le saindoux, le sucre, le sel, et terminez l'opération comme il est dit dans l'article qui précède.

2182. — PATE FROLLE A LA FRANÇAISE. — *Proportions :* 500 gr. de farine, 250 gr. de beurre, 250 gr. de sucre, 2 œufs entiers, un tas de sel, une cuillerée à bouche de cognac. Opérez comme il est dit à l'article n° 2180.

2183. — PATE FROLLE A LA NAPOLITAINE. — *Proportions :* 500 gr. de farine, 250 gr. de beurre, 250 gr. de sucre, 250 gr. d'amandes, 2 jaunes et 2 œufs entiers, 2 cuillerées à bouche de crème double, un tas de sel, demi-zeste de citron ou d'orange haché.

Procédé : Émondez et pilez les amandes avec une poignée de sucre et un blanc d'œuf que vous mêlez en dernier lieu, passez-les ensuite au tamis; faites la fontaine avec la farine tamisée sur le tour, placez au centre le sel, la crème, le restant du sucre et des œufs, le beurre et les amandes; mêlez d'abord ces éléments avec la main, puis incorporez la farine; rassemblez la pâte, fraisez-la 2 tours, relevez-la dans une assiette et faites-la refroidir une heure dans le timbre.

2184. — PATE FROLLE A LA PIÉMONTAISE. — *Proportions :* 300 gr. de farine de maïs, 200 gr. de farine de froment, 300 gr. de beurre, 250 gr. de sucre, 250 gr. d'amandes pilées, 9 à 10 jaunes d'œuf, un grain de sel, zeste haché ou vanille.

Procédé : Mêlez les deux farines et faites la fontaine, placez dans le centre les amandes pilées et passées au tamis, le beurre, les œufs, le sel, le sucre et le parfum ; opérez comme il est dit dans l'article qui précède.

2185. — PATE FROLLE A LA FLORENTINE. — *Proportions :* 500 gr. de farine, 350 gr. de beurre, 250 gr. de

sucre, 200 gr. de chocolat râpé, 6 jaunes et 2 œufs entiers, une pincée de cannelle et vanille en poudre, un grain de sel. Faites la fontaine et opérez comme il est dit précédemment.

2186. — PATE A NOUILLE. — Tamisez 500 gr. de farine sur le tour, faites la fontaine et placez au milieu une pincée de sel et 6 œufs entiers ; incorporez peu à peu la farine afin d'obtenir une pâte lisse et ferme, moulez-la, couvrez-la avec un linge et un moule à timbale pour la laisser reposer 10 minutes.

2187. — PATE A RAVIOLE. — Tamisez sur le tour 500 gr. de farine, faites la fontaine, au centre de laquelle vous placez une pincée de sel, 8 jaunes d'œuf et quelques cuillerées d'eau tiède; incorporez ensuite la farine peu à peu afin d'obtenir une pâte lisse que vous faites reposer 10 minutes à couvert.

2188. — PATE A BRIOCHE, A L'ITALIENNE. — *Proportions :* 500 gr. de farine, 300 gr. de beurre, 8 à 9 œufs, 10 gr. de sel, 40 gr. de sucre, 40 gr. de levûre.

Procédé : Tamisez la farine dans une terrine tiède, faites la fontaine, au centre de laquelle vous placez le sel, le sucre, le beurre, 5 à 6 œufs, ainsi que la levure dissoute avec un peu de lait tiède ; maniez ces éléments et incorporez peu à peu la farine avec le liquide ; travaillez la pâte avec la main pendant 10 minutes pour lui faire prendre du corps ; quand elle est bien lisse et élastique, couvrez la terrine avec un linge et placez-le à l'étuve douce; dès que la pâte commence à lever, travaillez-la avec une cuiller, en lui donnant du corps ; chaque 10 minutes, recommencez ce travail en lui incorporant peu à peu le restant des œufs ; au bout de 2 heures la pâte est à point; alors, sortez-la de l'étuve, emplissez les moules et faites lever la pâte avant de la cuire.

2189. — PATE DE COUGLOF, A LA HOLLANDAISE. — *Proportions :* 500 gr. de farine, 375 gr. de beurre, 15 œufs entiers, 175 gr. de sucre à l'orange, 50 gr. de levûre, une pincée de sel, un décil. et demi de lait. Opérez comme il est dit dans l'article qui précède.

2190. — PATE A GORENFLOT. — Préparez 500 gr. de pâte à savarin; quand elle est levée dans la terrine, rompez-la et mêlez-lui 150 gr. d'amandes pilées, avec quelques cuillerées de marasquin, et passez-la au tamis; alors, emplissez les moules pour faire de nouveau lever la pâte.

2191. — PATE A SOLEIL. — Préparez 500 gr. de pâte à savarin; quand elle est levée dans la terrine, incorporez-lui 200 gr. d'avelines pilées avec 2 œufs et passées au tamis; emplissez les moules et laissez-la lever de nouveau.

2192. — PATE A BABA, A LA VARSOVIENNE. — *Proportions :* 500 gr. de farine, 250 gr. de beurre, 200 gr. de sucre, 8 œufs entiers, 9 jaunes, une pointe de safran, 50 gr. de levûre, 2 décil. de lait, quelques cuillerées de crème, une pincée de cannelle, 100 gr. d'amandes douces et amères, un grain de sel.

Procédé : Clarifiez le beurre et laissez-lui perdre sa chaleur. Faites piler les amandes avec une cuillerée de sucre à l'orange et passez-les au tamis; tamisez la farine dans une terrine et tenez-la à l'étuve douce. Mettez les jaunes et les œufs entiers dans une casserole et faites-les fouetter au bain-marie jusqu'à ce qu'ils soient tièdes et bien mousseux ; délayez la levûre avec le lait tiède et passez-la au tamis. Maintenant, sortez la terrine de l'étuve, faites la fontaine au milieu, versez la levûre dans le centre, et avec un quart de la farine, faites un levain de consistance molle ; couvrez-le avec de la farine, couvrez la terrine et tenez-la à température douce jusqu'à ce que le levain ait doublé de volume ; alors, rompez la pâte, mêlez-lui le sel, le sucre, la crème, le quart du beurre et les œufs tiédis; mélangez d'abord ces ingrédients avec la main, puis incorporez la farine et travaillez vivement la pâte pendant 10 minutes pour lui donner du corps; ajoutez alors peu à peu le restant du beurre, les amandes, le safran, la cannelle, mais sans cesser de travailler ; l'incorporation faite, couvrez la terrine et faites revenir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit légèrement montée; cela fait, prenez-la par petites parties et emplissez aux deux tiers un moule beurré et glacé à la farine, faites lever la pâte pour cuire le gâteau à four modéré.

2193. — PATE A FRIRE. — Mettez dans une terrine 500 gr. de farine tamisée, ajoutez un grain de sel et 4 cuillerées d'huile, délayez-la ensuite avec 3 à 4 décil. d'eau tiède, en la travaillant à la cuiller, pour l'incorporer lisse et sans grumeaux, mais surtout sans la corder, en lui donnant la consistance d'une crème anglaise, mais assez liée pour qu'elle masque la cuiller ; au moment de l'employer, incorporez-lui 4 à 5 blancs d'œuf fouettés et bien fermes. Si cette pâte est destinée à des entremets chauds, on peut lui additionner quelques cuillerées de cognac ou de l'eau de fleurs d'oranger, mais avant l'incorporation des blancs.

On prépare aussi la pâte à frire en délayant la farine avec moitié eau tiède et moitié vin blanc. On peut toujours remplacer l'huile par du beurre fondu; on peut aussi détremper la farine avec de la bière légère ; en ce cas, on fait revenir la pâte pendant une heure ou deux.

2194. — Pate a frire, a l'italienne. — Cassez 6 œufs dans une terrine, mêlez-leur 6 cuillerées à bouche de farine et délayez l'appareil avec un décil. d'huile et 2 cuillerées de vin blanc; ajoutez un grain de sel et travaillez vivement l'appareil avec le fouet. On emploie cette pâte pour les fritures à l'italienne.

2195. — Pate d'amandes a la gomme adragante. — *Proportions :* 500 gr. de sucre passé au tamis de soie, 250 gr. d'amandes, 40 gr. de gomme adragante, le jus d'un citron.

Procédé : Plongez les amandes à l'eau bouillante, mondez-les vivement, fendez-les en 2 parties et faites-les dégorger 24 heures à l'eau froide, que vous changez deux ou trois fois dans l'intervalle ; égouttez-les ensuite pour les piler, avec un peu de sucre et le jus d'un citron, puis passez-les au tamis ; dans l'intervalle, vous aurez fait ramollir la gomme dans un verre d'eau, pour la passer à travers un linge avec pression et sur un marbre bien propre ; travaillez-la avec la main pour lui donner du corps et incorporez-lui peu à peu la moitié du sucre et le jus d'un citron ; quand elle est lisse, incorporez-lui les amandes et le restant du sucre ; moulez-la ensuite pour l'enfermer dans un vase hermétiquement fermé et faites-la reposer dans un lieu frais pendant 24 heures.

2196. — Pate d'amandes aux oeufs. — Pilez bien 500 gr. d'amandes en leur additionnant peu à peu 250 gr. de sucre vanillé et 8 jaunes d'œuf. Retirez ensuite la pâte sur le tour et incorporez-lui en la travaillant 250 gr. de sucre.

2197. — Pate d'amandes pour petit four. — *Proportions :* 500 gr. d'amandes, 500 gr. de sucre, 4 blancs d'œuf, essence. Pilez les amandes avec le sucre en additionnant les blancs peu à peu.

2198. — Pate d'amandes pour timbale. — Faites piler 500 gr. d'amandes sèches avec un blanc d'œuf, additionnez peu à peu 500 gr. de sucre et un peu de zeste de citron haché, relevez l'appareil dans une terrine, mêlez-lui 50 gr. de farine et, avec des blancs d'œuf, délayez-le en pâte molle. Cuisez sur plaques beurrées.

2199. — Pate d'amandes cuite. — Pilez 250 gr. d'amandes dégorgées et mondées avec un décil. d'eau froide ; passez-les au tamis et versez-les peu à peu dans 750 gr. de sucre cuit au petit cassé, avec un bâton de vanille ; mêlez-bien l'appareil et versez-le dans le mortier pour le piler, jusqu'à ce qu'il soit bien lisse et de beaucoup de corps ; retirez alors la pâte pour la mouler sur un marbre saupoudré.

2200. — Pate d'amandes soufflée. — Pilez 500 gr. d'amandes en leur mêlant peu à peu un kilog. de sucre et 8 blancs d'œuf, mais en donnant du corps à la pâte, retirez-la ensuite sur le tour pour lui incorporer encore un kilog. de sucre en la travaillant.

2201. — Pate d'office. — Tamisez 500 gr. de farine sur le tour, faites la fontaine, au centre de laquelle vous placez 250 gr. de sucre et 125 gr. d'eau ; délayez le sucre avec l'eau et incorporez la farine peu à peu afin d'obtenir une pâte lisse et ferme, fraisez-la 2 ou 3 tours et faites-la reposer quelques heures dans un lieu frais. Comme cette pâte ne sert qu'à l'ornementation, on peut, après l'avoir employée une fois, la piler pour la réduire en poudre, la mêler avec un tiers de son volume de farine et quelques œufs, la détremper de nouveau et la faire cuire.

2202. — Appareil de gaufres a la crème. — *Proportions :* 250 gr. de beurre, 250 gr. de farine, 8 jaunes et 8 blancs d'œuf, un demi-litre de crème fouettée sans sucre, 2 cuillerées à bouche de sucre vanillé, un grain de sel.

Procédé : Faites fondre à moitié le beurre, versez-le dans une terrine vernie et travaillez-le à la cuiller, jusqu'à ce qu'il commence à se lier, alors additionnez-lui les jaunes peu à peu, quand l'appareil est mousseux, incorporez la farine, les blancs et la crème fouettée. On cuit cet appareil dans des gaufriers. (Voyez aux petits gâteaux.)

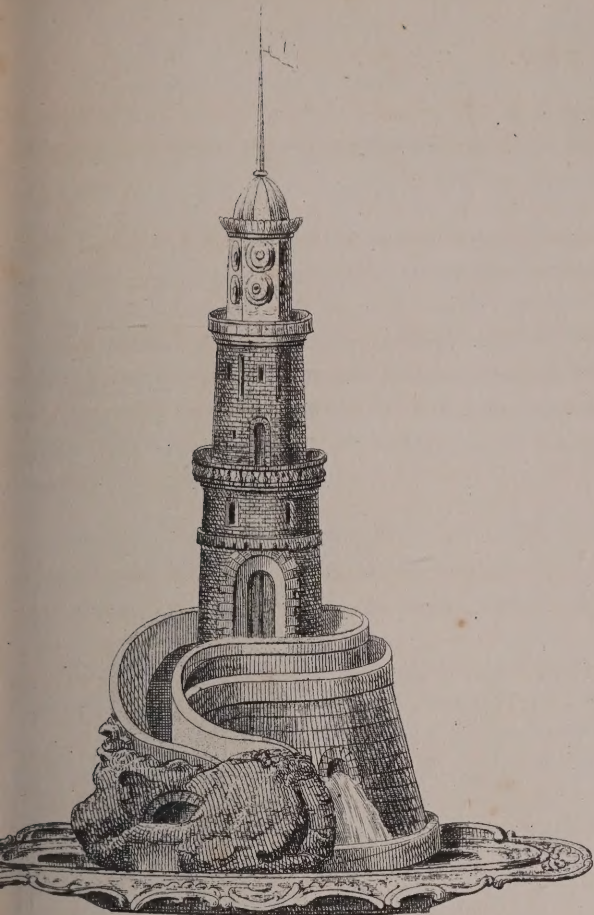
2203. — Appareil a gaufres. — *Proportions :* 500 gr. d'amandes, 250 gr. de sucre, 175 gr. de farine, 8 blancs fouettés, un grain de sel, zeste.

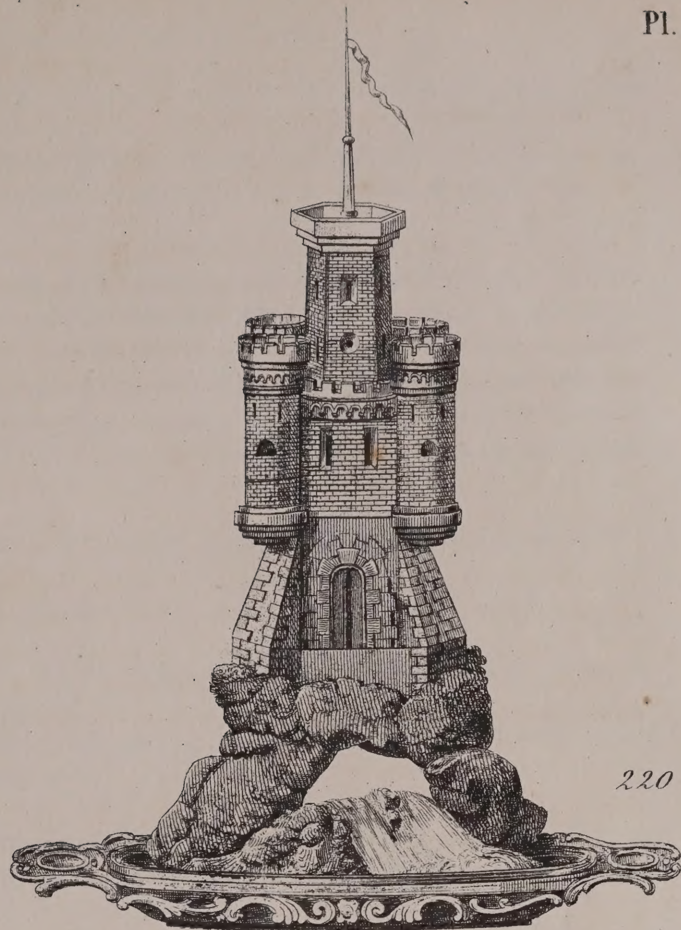
Procédé : Hachez très-fin les amandes, mêlez-les avec le sucre dans une terrine ; additionnez les blancs peu à peu et en dernier lieu la farine ; on cuit l'appareil sur plaque cirée.

2204. — Appareil a gaufres. — *Proportions :* 250 gr. de farine, 250 gr. de glace de sucre, 4 blancs d'œuf. Travaillez bien l'appareil et cuisez-le sur plaque cirée et farinée.

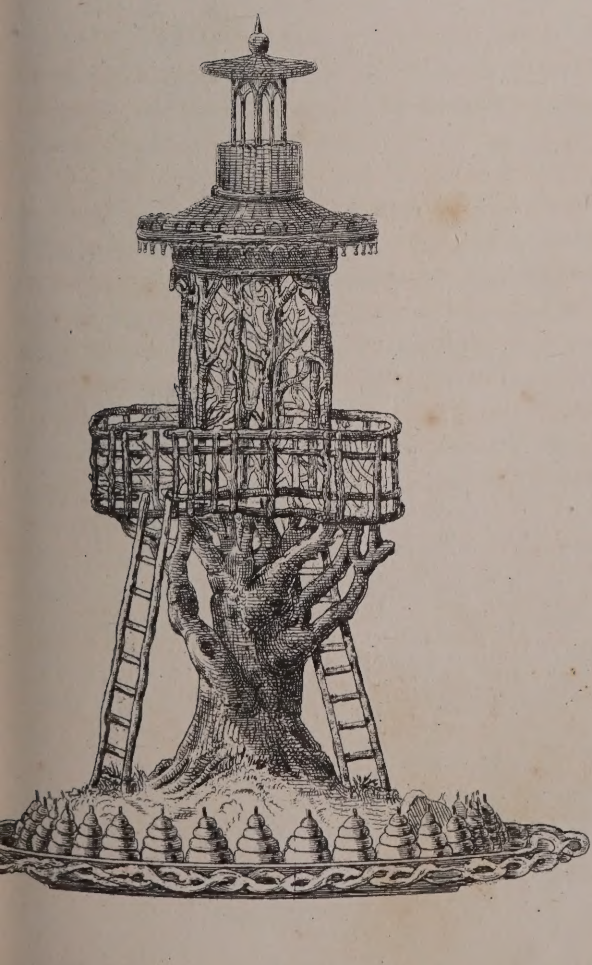
SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUARANTE-SEPTIÈME.

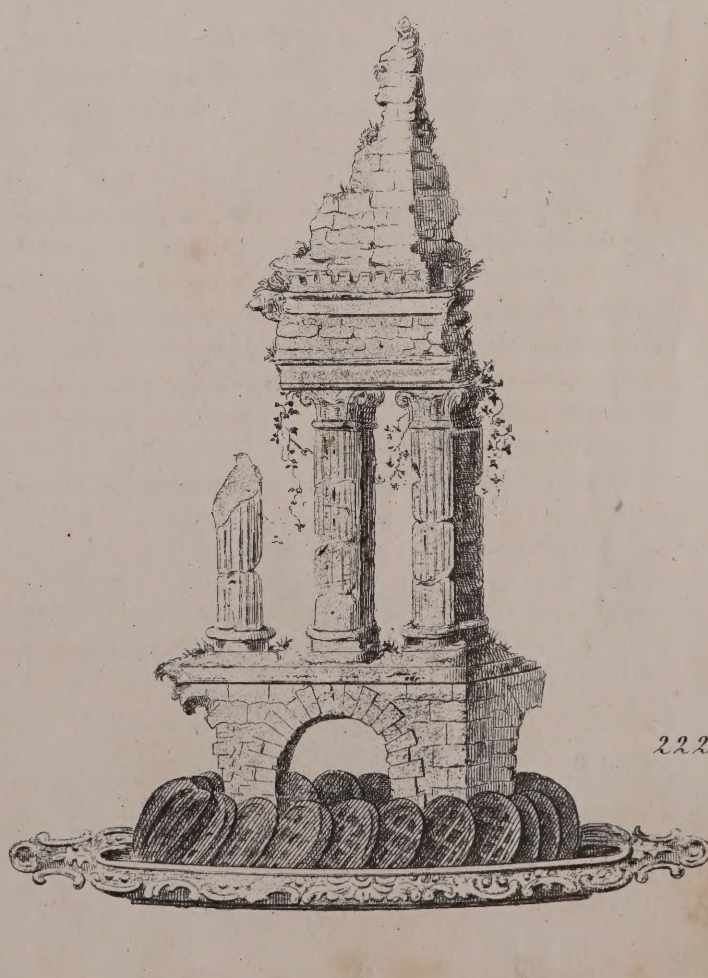
N° 219. — Phare napolitain, page 443.
N° 220. — Château fort en gaufres, page 417.
N° 221. — Kiosque rustique, page 417.
N° 222. — Ruine en génoise, page 418.





220





222

2205. — Appareil de palais de dames. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, 500 gr. de farine, 11 œufs, sel et essence.

Procédé : Travaillez à la cuiller le sucre avec la moitié des œufs en ajoutant les autres peu à peu ; quand l'appareil est mousseux, incorporez la farine. On couche l'appareil à la poche sur plaque beurrée et farinée ; cuisez à four vif.

2206. — Appareil de biscuit de couleur pour rocher. — Préparez un appareil de biscuit ordinaire. Lorsque les blancs sont incorporés, divisez-le en quatre parties dans des terrines différentes que vous colorez, l'une avec du chocolat dissout et mêlé avec du blanc d'œuf fouetté, l'autre avec du carmin liquide, la troisième avec du vert d'épinards, la quatrième partie reste à l'état naturel. Maintenant versez l'appareil dans une seule terrine sans le mêler ; de là, versez-le dans un sautoir beurré et fariné, foncé avec du papier ; l'appareil doit être très-marbré ; cuisez-le à four modéré, et lorsqu'il est cuit laissez-le refroidir pour le casser en morceaux informes que vous faites sécher à l'étuve douce.

2207. — Appareil de pannequets. — 250 gr. de farine, 175 gr. de sucre, 60 gr. de beurre, 3 œufs entiers, 3 jaunes, demi-litre de lait, sel et essence.

Mettez le sucre, la farine, le beurre fondu et les œufs dans une terrine, et délayez-les peu à peu avec le lait.

2208. — Appareil de pannequets. — *Proportions :* 250 gr. de farine, 250 gr. de beurre, 250 gr. de sucre, 6 jaunes d'œuf, 6 blancs fouettés, un grain de sel, 3 décil. de lait.

Procédé : Travaillez les jaunes et le sucre dans une terrine, additionnez ensuite le beurre fondu et la farine, étendez l'appareil avec le lait tiède et incorporez les blancs fouettés.

2209. — Appareil de génoise aux amandes. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, dont 50 parfumé à l'orange, 250 gr. de farine, 50 gr. de fécule de pommes de terre, 250 gr. d'amandes, 400 gr. de beurre, 4 œufs entiers, 4 jaunes, 4 blancs fouettés, un grain de sel.

Procédé : Pilez les amandes avec un œuf et passez-les au tamis ; mettez dans une terrine le sel, le sucre, les œufs entiers et les jaunes que vous travaillez à la cuiller comme du biscuit ; quand l'appareil est mousseux et léger, incorporez-lui les amandes, puis le beurre fondu, la fécule et la farine, et enfin les blancs fouettés. On cuit cet appareil en rond ou sur plaque couverte de papier.

2210. — Appareil de génoise cassante. — Pesez 8 œufs, pesez aussi le même poids de sucre, de beurre, de farine et d'amandes. Mettez le sucre dans une terrine pour le travailler vivement avec les œufs ; quand l'appareil est léger, additionnez-lui un grain de sel, la farine, les amandes mêlées et passées au tamis, ainsi que le beurre et 100 gr. de fécule ; quand l'incorporation est faite, additionnez-lui quelques cuillerées de cognac. On cuit cet appareil en moule ou sur plaque masquée de papier.

2211. — Appareil de génoise aux raisins. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, 350 gr. de farine, 50 gr. de fécule de pommes de terre, 400 gr. de beurre fondu, 8 jaunes et 4 blancs, 4 blancs fouettés, 150 gr. de raisins de Smyrne, un demi-zeste de citron haché, un grain de sel.

Procédé : Travaillez dans une terrine le sucre avec les œufs ; quand l'appareil est léger, incorporez-lui la farine et la fécule, le beurre et le sel, en dernier lieu les 4 blancs fouettés, les raisins et le zeste haché. On cuit cet appareil en moule ou sur plaque.

2212. — Appareil de génoise aux pistaches. — *Proportions :* 500 gr. de sucre dont 50 vanillé, 350 gr. de farine, 400 gr. de beurre, 50 gr. de fécule de pommes de terre, 8 œufs entiers, 3 blancs fouettés, 125 gr. de pistaches, un grain de sel.

Procédé : Maniez le beurre dans un linge, placez-le dans une terrine et travaillez-le à la cuiller jusqu'à ce qu'il soit crémeux ; additionnez-lui alors un œuf entier et une poignée de sucre ; quand l'un et l'autre sont absorbés, ajoutez une autre poignée de sucre, et continuez ainsi l'opération jusqu'à ce que le sucre et les œufs soient absorbés ; alors additionnez à l'appareil les pistaches pilées avec le jus de deux oranges et passées au tamis ; incorporez ensuite la farine et la fécule, les blancs fouettés et un grain de sel.

2213. — Appareil de génoise sèche pour timbale. — Mettez dans une terrine 500 gr. de sucre, 500 gr. de farine, 10 œufs entiers, un grain de sel, un petit verre d'eau-de-vie, et mêlez légèrement l'appareil à la cuiller, mais sans le travailler ; incorporez-lui ensuite 250 gr. de beurre fondu et tiède. Cuire sur plaque beurrée et farinée.

2214. — Appareil de madeleine. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, 500 gr. de beurre, 500 gr. de farine, 12 œufs entiers, sel, essence.

Procédé : Mettez dans une terrine le sucre, la farine et les œufs, mêlez-les sans beaucoup les travailler; incorporez le beurre tiède peu à peu, cuisez à four doux.

2215. — Appareil de madeleine a l'orange. — *Proportions :* 500 gr. de sucre dont 50 à l'orange, 400 gr. de farine, 50 gr. de fécule, 12 jaunes, un œuf entier, 6 blancs fouettés, 400 gr. de beurre, quelques cuillerées de cognac, une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger, un grain de sel.

Procédé : Travaillez le sucre avec les jaunes et l'œuf entier; quand l'appareil est mousseux, incorporez-lui le beurre fondu, puis la farine et la fécule, le cognac et l'essence; en dernier lieu les blancs fouettés.

2216. — Appareil de biscuit punch. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, 250 gr. de farine, 250 gr. de fécule, 375 gr. de beurre fondu, 3 œufs entiers, 11 jaunes, 4 blancs fouettés, un petit verre de rhum, zestes de citron et d'orange hachés, un grain de sel.

Procédé : Travaillez les jaunes et les œufs entiers avec le sucre, les zestes, le sel; quand l'appareil est léger, additionnez-lui le beurre, le rhum, les blancs fouettés, la fécule et la farine. On cuit cet appareil en moule ou sur plaque couverte de papier.

2217. — Appareil de bouff a l'allemande. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, 300 gr. de farine, 420 gr. de beurre, 24 jaunes d'œuf, 24 blancs fouettés, 150 gr. de raisins de Corinthe, un jus de citron, zeste haché, un grain de sel.

Procédé : Mettez le sucre et les jaunes dans une terrine, travaillez l'appareil avec le fouet pendant 20 minutes, ajoutez alors le jus de citron et le zeste; hachez le beurre avec la farine pour les mêler avec l'appareil, incorporez ensuite les blancs fouettés et les raisins. Cet appareil se cuit en moule ou sur plaque.

2218. — Appareil de biscuit commun. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, 375 gr. de farine, 16 jaunes, 16 blancs fouettés, zeste haché, un grain de sel.

Procédé : Travaillez dans une terrine le sucre avec les jaunes; quand l'appareil est mousseux, incorporez la farine bien sèche et tamisée, en même temps que les blancs fouettés. Cet appareil peut être cuit en moule ou en plaque, c'est celui qu'on emploie pour les biscuits à la cuiller.

2219. — Appareil de biscuit manqué a l'orange. — *Proportions ;* 500 gr. de sucre dont une partie à l'orange, 300 gr. de farine, 100 gr. de fécule, 12 jaunes, 2 œufs entiers, 12 blancs fouettés, 125 gr. de beurre.

Procédé : Travaillez le sucre avec les 12 jaunes et les œufs entiers; quand l'appareil est léger, incorporez-lui le beurre fondu et la moitié de la farine, ainsi qu'une partie des blancs fouettés; le mélange opéré, ajoutez le reste de la farine, la fécule et les blancs fouettés. Cet appareil peut être cuit en moule ou sur plaque.

2220. — Appareil de biscuit d'Espagne. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, 300 gr. de farine, 50 gr. de fécule de pommes de terre, 20 jaunes d'œuf, 8 blancs fouettés, zeste de citron ou d'orange haché, un grain de sel.

Procédé : Travaillez le sucre avec les jaunes; quand l'appareil est léger, incorporez la farine et la fécule, ainsi que les blancs fouettés et le zeste. Cet appareil se cuit en moule ou sur plaque.

2221. — Appareil de biscuit en feuilles. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, dont 50 vanillé, 300 gr. d'amandes sèches et pilées avec le jus d'une orange, 350 gr. de farine, 150 gr. de beurre fondu, 21 jaunes d'œuf, 16 blancs fouettés, un grain de sel, zeste d'orange.

Procédé : Travaillez les jaunes et le sucre pendant 10 à 12 minutes; additionnez alors à l'appareil les amandes passées au tamis, le beurre fondu, les blancs fouettés, la fécule et la farine. On cuit cet appareil sur plaque couverte de papier.

2222. — Appareil de biscuit aux pistaches. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, 270 gr. de farine, 250 gr. de pistaches passées au tamis, 22 jaunes d'œuf, 8 blancs fouettés, vanille et fleurs d'oranger pulvérisées, un grain de sel.

Procédé : Travaillez les jaunes et le sucre, et, quand l'appareil est léger, incorporez les pistaches, les blancs fouettés et la farine peu à peu. On cuit cet appareil en petits moules ou sur plaque couverte de papier.

2223. Appareil de biscuit aux noisettes. — *Proportions :* 300 gr. de sucre dont 50 gr. vanillé, 300 gr. de farine et fécule, 400 gr. de noisettes, 22 jaunes, 6 blancs fouettés, un grain de sel.

Procédé : Grillez les noisettes dans un poêlon jusqu'à ce que la peau se détachent; épluchez et pilez-les avec un peu de sucre pour les passer au tamis; travaillez les jaunes et le sucre dans une terrine; quand l'appareil est mousseux, incorporez-lui la purée de noisettes, la farine et la fécule ainsi que les blancs fouettés. On cuit cet appareil en petits moules ou sur plaque couverte de papier.

2224. — Appareil de biscuit aux noix fraîches. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, dont une partie à l'orange, 375 gr. de farine, 400 gr. de noix fraîches et épluchées, 20 jaunes d'œuf, 10 blancs fouettés, le jus d'une orange, un grain de sel.

Procédé : Pilez les noix avec un peu de sucre et le jus d'une orange, passez-les ensuite au tamis; travaillez alors le sucre avec les jaunes dans une terrine; quand l'appareil est mousseux, incorporez-lui la purée de noix, la farine et les blancs fouettés. On cuit cet appareil au petit moule ou sur plaque couverte de papier.

2225. — Appareil de biscuit ambroisie. — *Proportions :* 500 gr. d'amandes, 560 gr. de sucre, 250 gr. de beurre, 60 gr. de fécule, 2 verres de curaçao, 7 œufs, zeste d'orange, un grain de sel.

Procédé : Pilez les amandes avec la moitié du sucre, la moitié des œufs et passez au tamis. Travaillez le restant du sucre avec les œufs, mêlez-leur le beurre peu à peu et, quand l'appareil est mousseux, incorporez-lui les amandes pilées, le zeste haché fin et le curaçao. Cuire à four très-doux.

2226. — Appareil de biscuit roulé. — *Proportions :* 500 gr. de farine, 500 gr. de sucre, 22 jaunes, 20 blancs, un grain de sel, zeste de citron haché.

Procédé : Travaillez le sucre avec les jaunes; quand l'appareil est mousseux, incorporez-lui les blancs fouettés et la farine. On cuit cet appareil sur plaque couverte de papier et étalé en couche mince.

2227. — Appareil de biscuit au citron. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, 250 gr. de farine, 50 gr. de fécule, 12 œufs entiers, zeste haché, un grain de sel.

Procédé : Mêlez le sucre et les œufs dans une bassine; fouettez l'appareil jusqu'à ce qu'il soit léger, puis placez la bassine sur feu doux pour le chauffer, mais sans cesser de le fouetter; quand il est bien lié, retirez-le du feu, incorporez-lui la farine et la fécule, et en dernier lieu le zeste haché. On peut cuire cet appareil en moule ou sur plaque couverte de papier.

2228. — Appareil de biscuit pensée. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, 250 gr. d'amandes, 250 gr. de beurre, 150 gr. de fécule, 14 jaunes, 4 blancs fouettés, une gousse de vanille.

Procédé : On cuit cet appareil dans des moules dits à *trois-frères* ou à savarin, beurrés et glacés à la fécule. Mettez le sucre vanillé et les jaunes dans une bassine, travaillez l'appareil comme pour biscuit; quand il est bien léger, fouettez-le quelques minutes sur feu doux, puis incorporez les amandes, la fécule, le beurre et enfin les blancs fouettés, cuisez à four doux.

2229. — Appareil de biscuit moscovite. — *Proportions :* 300 gr. de sucre, dont une partie vanillé, 375 gr. de farine, 200 gr. de beurre cuit à la noisette, 150 gr. d'amandes, 18 jaunes, 2 œufs entiers, 12 blancs fouettés, un grain de sel.

Procédé : Pilez les amandes avec les œufs entiers et passez-les au tamis; travaillez le sucre avec les jaunes et, quand l'appareil est léger, incorporez-lui le beurre, les blancs fouettés et la farine. On cuit cet appareil en moule ou sur plaque couverte de papier.

2230. — Appareil de biscuit sableux. — *Proportions :* 250 gr. de beurre, 250 gr. de sucre, 250 gr. de fécule de pommes de terre, 6 jaunes d'œuf, la moitié d'un zeste de citron haché, un grain de sel.

Procédé : Faites fondre à moitié le beurre, mettez-le dans une terrine vernie et travaillez-le à la cuiller jusqu'à ce qu'il commence à se lier; alors, incorporez-lui 6 jaunes l'un après l'autre, puis le sucre et la fécule tamisée. Cuire à four doux; moule beurré et glacé.

2231. — Appareil de biscuit aux amandes travaillé sur feu. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, 250 gr. de farine de riz, 150 gr. d'amandes, 150 gr. de beurre fondu, 8 œufs entiers, zeste haché, un grain de sel.

Procédé : Travaillez les œufs et le sucre dans une bassine; au bout de quelques minutes, placez celle-ci sur feu modéré sans cesser de travailler l'appareil; quand il est légèrement chaud et bien lié, incorporez-lui la farine, le beurre, les amandes et le zeste. Cet appareil peut être cuit en moule ou sur plaque couverte de papier.

2232. — Appareil de biscuit léger. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, dont une partie vanillé, 300 gr. de farine, 50 gr. de fécule, 17 jaunes d'œuf, 17 blancs fouettés, un grain de sel.

Procédé : Travaillez le sucre avec les jaunes; quand l'appareil est bien léger, incorporez la farine et les blancs.

2233. — Appareil Eugénie. — *Proportions :* 500 gr. d'amandes, 500 gr. de sucre, 250 gr. de beurre, 175 gr. de fécule de pommes de terre, 7 œufs, un grain de sel.

Procédé : Pilez les amandes avec quelques gouttes d'eau froide et quelques parties de sucre; relevez ensuite l'appareil dans une terrine; travaillez-le à la cuiller, incorporez-lui les œufs et le beurre, puis additionnez la fécule et le curaçao. Cuisez à four très-doux et à moule beurré et glacé.

2234. — Appareil de biscuit fin. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, dont une partie vanillé, 175 gr. de farine, 175 gr. de fécule, 12 jaunes d'œuf, 12 blancs fouettés, un grain de sel.

Procédé : Travaillez le sucre avec les jaunes; quand l'appareil est léger, incorporez la farine et les blancs fouettés.

2235. — Appareil de biscuit de Genève. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, dont une partie à l'orange, 500 gr. de farine, 12 jaunes, 4 œufs entiers, 6 blancs fouettés, 175 gr. de beurre fondu, 150 gr. d'amandes hachées fin, un grain de sel.

Procédé : Mêlez le sucre et les jaunes, travaillez l'appareil deux minutes seulement, incorporez le beurre fondu, les amandes, la farine en même temps que les blancs fouettés. On cuit cet appareil en moule ou sur plaque à rebords.

2236. — Appareil de biscuit aux amandes. — *Proportions :* 500 gr. de sucre vanillé, 325 gr. d'amandes dont quelques-unes amères, 175 gr. de farine, 80 gr. de fécule, 5 œufs entiers, 12 jaunes, 8 blancs, un grain de sel.

Procédé : Séchez les amandes et pilez-les avec une poignée de sucre et les œufs entiers, passez-les ensuite au tamis. Travaillez le sucre avec les jaunes jusqu'à ce que l'appareil soit bien mousseux; alors mélangez-lui les amandes et versez la moitié de l'appareil dans les blancs fouettés, mêlez ensuite les deux parties en additionnant la fécule et la farine peu à peu. Cuisez l'appareil à four doux en moule beurré et glacé à la fécule.

2237. — Appareil de biscuit a la Richelieu. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, 500 gr. d'amandes, 175 gr. de beurre, 175 gr. de farine, 16 jaunes d'œuf, 8 blancs fouettés, sel vanillé. Pilez bien les amandes avec un peu de sucre et un jaune d'œuf. Travaillez le sucre et les jaunes dans une terrine ; quand l'appareil est mousseux, incorporez-lui les amandes, le beurre fondu et enfin les blancs fouettés.

2238. — Appareil de biscuit a la reine. — Fouettez 16 blancs d'œufs auxquels vous incorporez 500 gr. de sucre en le faisant tomber d'un tamis, alors mêlez à l'appareil la même quantité de crème fouettée que vous aviez de blancs d'œuf et ensuite 500 gr. de farine que vous tamisez sur l'appareil. On cuit cet appareil comme des biscuits à la cuiller, sur des plaques beurrées farinées.

2239. — Appareil de biscuit mousseline. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, 250 gr. de fécule, 16 blancs, 16 jaunes, le jus de 2 citrons, zeste râpé et sel.

Travaillez le sucre et les jaunes comme pour biscuit, incorporez ensuite la farine et les blancs; en dernier lieu le jus de citron.

2240. — Appareil madeleine de Commercy. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, 500 gr. de farine, 500 gr. de beurre, 16 œufs entiers, fleurs d'oranger, sel.

Travaillez bien le sucre avec les 8 blancs d'œufs ; quand l'appareil est mousseux, incorporez peu à peu le reste des œufs, la farine, le beurre, fleurs d'oranger et sel. Cuisez à four doux.

2241. — Appareil de biscuit hollandais. — 325 gr. de farine, 175 gr. d'amandes, 250 gr. de beurre, 8 œufs entiers, 8 jaunes, 8 blancs, sel, vanille.

Hachez les amandes très-fin sans les émonder. Travaillez dans une terrine le sucre avec les œufs entiers et les jaunes. Quand l'appareil est mousseux, additionnez la farine, les amandes, le beurre et les blancs en dernier lieu. On cuit cet appareil sur plaque ou dans des moules.

2242. — Appareil de biscuit a l'eau. — Pilez 250 gr. d'amandes avec un peu d'eau ; quand elles sont en pâte, étendez-les avec un verre d'eau et passez-les au tamis; alors mêlez à cet appareil 250 gr. de sucre et ensuite 7 blancs d'œuf fouettés ainsi que la moitié d'un zeste d'orange. On cuit cet appareil dans des moules à tartelettes foncés avec de la pâte fine.

2243. — Appareil a biscuit bénédictin. — Pilez 250 gr. d'amandes avec un blanc d'œuf et passez-les au tamis; mettez-les dans une terrine, mêlez-leur 250 gr. de sucre, 350 gr. de beurre fondu; quand l'appareil est bien lié,

incorporez-lui 12 blancs d'œuf fouettés, un demi-zeste de citron, une pincée de canelle en poudre et 60 gr. de farine mêlée avec autant de fécule. On met cet appareil sur plaque couverte de papier ou en moules glacés.

2244. — Appareil de biscuit friand. — *Proportions :* 500 gr. de sucre dont une partie vanillé, 200 gr. d'amandes pilées avec 4 jaunes et passées au tamis, 200 gr. de farine, 100 gr. de fécule, 150 gr. de beurre fondu, 24 jaunes, 12 blancs fouettés, un grain de sel.

Procédé : Placez les jaunes et le sucre dans une terrine, travaillez l'appareil avec le fouet pendant 15 minutes, incorporez-lui ensuite la purée d'amandes, le beurre, les blancs fouettés, la farine et la fécule. — Ce biscuit peut être cuit en moule ou sur plaque, on peut aussi le coucher à la poche.

2245. — Appareil de biscuit au riz. — *Proportions :* 500 gr. de sucre dont une partie vanillée, 350 gr. de farine ou fécule de riz, 125 gr. de marmelade d'abricots, 12 jaunes, 8 blancs fouettés, 3 blancs simples.

Procédé : Travaillez dans une terrine les jaunes et le sucre jusqu'à ce que l'appareil soit léger, mêlez-lui alors la marmelade travaillée avec les trois blancs d'œuf, puis les blancs fouettés et la farine.

2246. — Appareil de biscuit au pain noir. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, 200 gr. de mie de pain noir séchée, pilée et passée au tamis, 400 gr. d'amandes pilées avec 3 œufs et passées au tamis, 24 jaunes, 18 blancs, une cuillerée de poudre de cannelle, de girofle et de muscade, zestes de citron et orange hachés, 150 gr. d'écorces confites.

Procédé : Travaillez les jaunes et le sucre pendant 20 minutes ; quand l'appareil est léger, incorporez-lui les amandes passées au tamis, le pain noir et les blancs ; en dernier lieu, ajoutez les écorces en petits dés et les zestes hachés. Cet appareil peut être cuit en moule ou sur plaque.

2247. — Appareil de biscuit Saint-Hilaire. — *Proportions :* 500 gr. d'amandes, 500 gr. de sucre, 175 gr. de fécule de pommes de terre, 8 œufs entiers, 8 blancs fouettés, et le même volume de chantilly, un grain de sel, un peu de zeste haché.

Apprêts : Travaillez les œufs avec le sucre , ajoutez ensuite la farine, la fécule et les amandes pilées avec un blanc d'œuf et passées au tamis. Incorporez les blancs en dernier lieu. Cuisez à four doux, en moule bas ou sur plaque.

2248. — Appareil de biscuit de Gênes. — *Proportions :* 500 gr. d'amandes, 500 gr. de sucre, 250 gr. de beurre, 175 gr. de fécule de pommes de terre, 8 œufs entiers, un grain de sel, 2 cuillerées à bouche de sucre d'orange.

Procédé : Pilez les amandes avec le sucre d'orange et un œuf, passez-les au tamis. Travaillez le sucre avec le restant des œufs. Quand l'appareil est mousseux, incorporez la fécule et ensuite le beurre fondu. Cuisez à four doux. Moule plat.

2249. — Appareil de biscuit impérial. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, 500 gr. de beurre, 500 gr. de farine, un grain de sel, 500 gr. de fruits confits, ramollis et coupés en dés, 30 blancs d'œuf fouettés, 20 jaunes, 4 cuillerées de rhum.

Procédé : Travaillez les jaunes avec le sucre, ajoutez ensuite la farine, le beurre fondu, les blancs, le rhum et les fruits confits. Cuisez à four doux. Moule plat.

2250. — Appareil de biscuit au chocolat. — *Proportions :* 500 gr. de sucre dont une partie vanillé, 125 gr. de chocolat en poudre, 250 gr. de farine, 100 gr. de fécule, 16 jaunes, 10 blancs fouettés, un grain de sel.

Procédé : Travaillez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que l'appareil soit léger, incorporez-lui alors le chocolat, les blancs fouettés, la farine et la fécule, mais peu à peu. Cet appareil peut être cuit en moule ou sur plaque.

2251. — Appareil de biscuit au café. — Préparez un appareil de biscuit commun auquel vous incorporez en dernier lieu quelques cuillerées d'infusion au café très-concentrée.

2252. — Appareil de biscuit trois-frères. — *Proportions :* 500 gr. de sucre dont une partie vanillé, 375 gr. de farine de riz, 150 gr. d'amandes, 150 gr. d'avelines, 12 œufs entiers, 300 gr. de beure fondu, un grain de sel.

Procédé : Cassez les œufs dans une bassine, mêlez-leur le sucre, fouettez l'appareil 7 à 8 minutes, puis fouettez-le sur feu très-doux jusqu'à ce qu'il soit mousseux et lié ; retirez-le alors du feu pour lui incorporer tour à tour la farine, les amandes et avelines ainsi que le beurre liquide mais froid.

2253. — Appareil de biscuit a la fleur d'oranger. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, dont une partie vanillée ; 325 gr. d'amandes, 400 gr. de farine, 28 jaunes, 10 blancs fouettés, demi-verre de rhum, autant de kirsch et autant d'eau de fleurs d'oranger, un grain de sel.

Procédé : Pilez les amandes, étendez-les avec les liqueurs et exprimez-les dans un linge ; travaillez le sucre avec les jaunes, comme pour biscuit; incorporez ensuite la farine, les blancs d'œuf et en dernier lieu l'infusion.

2254. — Appareil de biscuit financier. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, dont une partie vanillé; 350 gr. de farine, 250 gr. de beurre fondu, 150 gr. d'amandes douces et amères, 14 blancs d'œuf, 4 jaunes, un grain de sel.

Procédé : Fouettez le sucre avec les blancs jusqu'à ce que l'appareil soit mousseux, additionnez-lui le beurre fondu, la farine et les amandes pilées et passées au tamis avec 4 jaunes d'œuf. On cuit cet appareil en moule et sur plaques couvertes de papier.

2255. — Appareil de biscuit de Turin. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, 250 gr. de farine, 250 gr. d'amandes, 250 gr. de beurre, 9 œufs entiers, zeste de citron, un grain de sel, quelques cuillerées de crème.

Procédé : Pilez les amandes avec la crème, quand elles sont réduites en pâte, passez-les au tamis pour les mettre dans une bassine avec les œufs et le sucre ; fouettez l'appareil sur feu doux jusqu'à ce qu'il soit lié et mousseux ; alors incorporez-lui la farine et le beurre fondu. On peut cuire cet appareil en moule ou sur plaque.

2256. — Appareil de biscuit orangeade. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, dont une partie à l'orange; 250 gr. d'amandes, 375 gr. de farine, 250 gr. d'écorces d'orange confites, 12 jaunes, 9 œufs entiers, un grain de sel.

Procédé : Pilez les amandes avec le sucre et 2 ou 3 œufs, passez-les au tamis et mettez-les dans une terrine, additionnez le restant des œufs; travaillez l'appareil quelques minutes, mêlez-lui ensuite la farine et les écorces hachées. Cet appareil se cuit en moule.

2257. — Appareil de biscuit viennois. — Mettez dans une terrine 500 gr. de beurre épongé, maniez-le avec une cuiller, et mélangez-lui peu à peu 20 jaunes et de temps en temps une poignée de sucre vanillé jusqu'à concurrence de 400 gr.; quand l'appareil est bien mousseux, incorporez-lui 400 gr. de farine, 100 gr. de fécule et 7 blancs fouettés. On cuit cet appareil en moule ou sur plaque.

2258. — Appareil de biscuit Cussy. — *Proportions :* 500 gr. de sucre dont une partie vanillé; 400 gr. d'amandes, 250 gr. de beurre fondu, 250 gr. de farine de riz, 8 œufs entiers, 6 cuillerées à bouche de marasquin, le zeste d'une demi-orange et d'un demi-citron, un grain de sel.

Procédé : Travaillez le sucre avec les œufs pendant 10 minutes, pilez les amandes avec le marasquin, et passez-les au tamis pour les mêler ensuite avec l'appareil que vous travaillez alors sur le feu ; quand il est lié, retirez-le pour lui incorporer le beurre, la farine et les zestes hachés très-fin ; on cuit cet appareil en moule ou sur plaques beurrées et glacées à la fécule.

2259. — Appareil de biscuit Palmerston. — *Proportions :* 500 gr. de sucre dont une partie vanillé, 400 gr. de farine, 400 gr. de beurre, 300 gr. d'amandes dont quelques-unes amères, 12 œufs, un grain de sel.

Procédé : Travaillez, dans une terrine, les œufs et le sucre, placez ensuite l'appareil sur un feu doux, fouettez-le en lui incorporant le beurre par petites parties ; quand il est lié, retirez-le du feu pour y mêler la farine et les amandes pilées et passées au tamis. Cet appareil doit être cuit en moules beurrés et farinés ; il peut aussi être cuit sur plaques.

2260. — Appareil de biscuit de Portugal. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, 250 gr. d'amandes, dont quelques-unes amères, 250 gr. de fécule, 12 jaunes, 12 blancs d'œuf, 8 jus d'oranges, 4 zestes, un grain de sel.

Procédé : Travaillez le sucre avec les jaunes, comme pour biscuit ; dans l'intervalle, pilez les amandes avec un blanc d'œuf et passez-les au tamis ; mettez-les dans une terrine et délayez-les avec le jus d'oranges ; râpez les zestes avec un peu de sucre et mêlez-les avec les amandes. Quand l'appareil aux œufs est bien mousseux, incorporez-lui la fécule, les amandes et les zestes ainsi que les blancs fouettés. Cet appareil se cuit sur plaques ou en petits moules.

2261. — Appareil a meringue, ordinaire. — *Proportions :* 500 gr. de sucre en poudre et en partie vanillé, 12 blancs d'œuf, un grain de sel.

Procédé : Placez les blancs dans une bassine avec un grain de sel ou un peu d'alun en poudre, et fouettez-les d'abord tout doucement, précipitez le mouvement à mesure que leur volume augmente ; quand ils sont bien mousseux, il faut les fouetter en leur faisant prendre du corps ; si alors ils tendaient à grainer, additionnez-leur une petite poignée de sucre avec le jus d'un demi-citron ; quand ils sont lisses et fermes, retirez le fouet et incorporez-leur le sucre par petites parties à la fois, et à l'aide d'une grande cuiller, de façon à ce que le blanc d'œuf soit fatigué le moins possible.

2262. — Appareil a meringue, royal. — *Proportions :* 500 gr. de sucre royal passé au tamis de soie, dont une partie vanillée, 8 blancs, un grain de sel.

On confectionne l'appareil d'après le même procédé décrit dans l'article qui précède.

2263. — Appareil a meringue, a l'italienne. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, 4 blancs d'œuf, un grain de sel.

Procédé : Cassez le sucre en petits morceaux, placez-le dans un poêlon, humectez-le avec la moitié de son poids d'eau et laissez-le dissoudre ; additionnez-lui alors un demi-bâton de vanille et cuisez-le au petit boulé ; alors retirez-le du feu et fouettez les blancs ; quand ils sont bien fermes, retirez la vanille du sucre et versez-le dans les blancs par petits filets, mais en fouettant toujours; chauffez très-légèrement la bassine, puis laissez tiédir l'appareil en le travaillant à la cuiller.

2264. — Appareil a meringue, pour décor. — *Proportions :* 500 gr. de sucre passé au tamis de soie, 8 blancs d'œuf, un grain de sel.

Procédé : Fouettez les blancs bien ferme dans une bassine, et incorporez-leur le sucre peu à peu ; cela fait, placez la bassine sur feu modéré et travaillez l'appareil à la cuiller jusqu'à ce qu'il soit tiède et bien lié ; alors retirez-le du feu et trempez le fond de la bassine à l'eau froide, mais continuez de travailler l'appareil jusqu'à ce qu'il soit refroidi. Couvrez la bassine avec un linge humide, afin de soustraire l'appareil à l'action de l'air. Cet appareil sert aussi à faire les meringues moelleuses pour petit four.

2265. — Appareil de nougat, aux pistaches. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, 300 gr. de pistaches, 4 cuillerées de jus de citron.

On procède à la confection de ce nougat absolument comme à l'égard de celui aux amandes. On monde les pistaches pour les faire sécher; on peut les employer entières, en moitiés, en filets ou coupées en dés.

2266. — Appareil de nougat, aux avelines. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, 300 gr. d'avelines, 4 cuillerées de jus de citron.

Le procédé de confection est le même que pour le nougat aux amandes; seulement, au lieu de blanchir les avelines, on les fait légèrement torréfier, puis on les frotte dans un linge pour les monder.

2267. — Appareil de nougat, a la reine. — Émondez les amandes, séparant les deux parties; faites-les sécher, pesez-les et préparez un appareil à nougat avec la moitié de leur poids de sucre en poudre.

2268. — Appareil de nougat, en dés. — Émondez les amandes; lavez-les bien; épongez-les sur un linge, et coupez-les en dés ou hachez-les grossièrement pour les rouler sur une passoire afin d'enlever les parties pulvérisées; faites-les sécher à température douce; pesez-les et préparez le nougat avec la moitié de leur poids de sucre. Cet appareil est ordinairement appliqué pour les pièces montées en nougat.

GROSSES PIÈCES DE PATISSERIE.

2269. — BRIOCHE POUR GROSSE PIÈCE.

Proportions : Un kilogr. de farine, 650 gr. de beurre, un kilogr. d'œufs, soit 16 à 18, suivant leur grosseur; 60 gr. de levure, 4 petits tas de sel, le double de sucre en poudre, un décil. de crème.

Procédé : Tamisez la farine sur une table bien propre et dans un lieu à température douce; avec le quart de cette farine et la levure délayée avec 2 décil. d'eau tiède, faites un levain un peu consistant; moulez et coupez-le en croix, et mettez-le dans une casserole avec quelques cuillerées d'eau tiède au fond; couvrez la casserole et tenez-la à température chaude, jusqu'à ce que le levain soit augmenté au double de son volume.

D'autre part, faites la fontaine avec le restant de la farine, au centre de laquelle vous placez le sel, le sucre, ainsi que la moitié des œufs et du beurre manié et épongé; mêlez d'abord le beurre avec les œufs, et incorporez peu à peu la farine; rassemblez ensuite la pâte pour la fraiser 2 ou 3 tours, puis battez-la contre la table en l'élevant avec les mains, afin de lui faire prendre du corps; après 7 à 8 minutes de travail violent, incorporez-lui peu à peu le restant des œufs et du beurre; la pâte alors doit avoir du corps et être brillante; travaillez-la encore quelques minutes, puis mélangez-lui le levain en l'étalant sur toute sa surface; cela fait, coupez la pâte avec les mains par

petites parties que vous séparez de la masse, et posez en les étalant sur l'avant de la table; quand toute la pâte a été coupée, recommencez l'opération afin qu'il ne reste plus de trace visible de levain; alors, prenez encore la pâte par petites parties que vous placez dans une terrine ou sébile saupoudrée de farine; couvrez la pâte avec un linge et faites-la lever à température douce pendant plusieurs heures, c'est-à-dire jusqu'à ce que son volume ait augmenté et que la pâte soit devenue légère; alors, sortez-la de la terrine pour la rompre, c'est-à-dire la ramener à son volume primitif, en la travaillant avec la main; remettez-la aussitôt dans la terrine, et placez celle-ci dans un lieu frais; au bout de quelques heures, rompez-la de nouveau sur la table farinée, et détachez de la masse le sixième, à peu près, de son volume; moulez la partie la plus volumineuse, et mettez-la dans un grand moule à brioche uni, pour grosse pièce, dont vous aurez masqué le fond avec un rond de papier et que vous aurez beurré sur toutes ses surfaces au beurre clarifié; il est bon d'observer que la pâte ne doit arriver qu'aux deux tiers de la hauteur du moule; moulez alors le restant de la pâte en forme de poire; avec les doigts humides, faites un trou au centre de la pâte du moule, et introduisez la pointe de la pâte moulée dans cette cavité, c'est ce qui doit former la tête de la brioche. Maintenant, dorez légèrement la pâte en dessus; placez le moule sur un plafond masqué avec une couche de cendres, et poussez-le au four chauffé à fond et tombé à température modérée. Quand la partie supérieure de la pâte commence à se colorer, couvrez-la avec du papier; 2 heures et demie après, sondez le centre de la brioche avec une aiguille à brider, afin de vous rendre compte de son degré de cuisson : lorsque la brioche est cuite, l'aiguille revient nette, au cas contraire, elle ramène des parcelles de pâte humide; les grands moules exigent 3 heures. Quand la brioche est cuite, démoulez-la avec soin et laissez-la refroidir à température de la cuisine.

Pour cuire une brioche de cette grosseur, il faut absolument disposer d'un bon four et savoir en régler la chaleur; sans ces soins on s'expose à n'obtenir que des résultats peu satisfaisants.

Si on voulait cuire les brioches sans tête, on pourrait, une fois la pâte moulée, la laisser lever à température douce, jusqu'à ce qu'elle arrive à quelques centim. du moule.

Ces gâteaux se dressent sur serviette, sur plat ou sur socle; on peut les découper sans les déformer.

2270. — COMPIÈGNE POUR GROSSE PIÈCE.

Proportions : Un kilogr. de farine, 600 gr. de beurre, 80 gr. de sucre à l'orange, 10 œufs entiers, 10 jaunes, 2 décil. de crème, 20 gr. de sel, 40 gr. de levure, 5 à 6 cuillerées de chantilly.

Procédé : Délayez la levure avec 4 décil. de lait tiède et passez-la au tamis; avec cette solution et le quart de la farine, faites un levain dans une terrine en le tenant léger; couvrez cette terrine et tenez-la à l'étuve très-douce jusqu'à ce que le levain soit monté au double de son volume; maintenant placez le restant de la farine dans une terrine ou sébile tiède; faites la fontaine, au centre de laquelle vous mettez le sel, le sucre, les œufs, la crème et la moitié du beurre manié et divisé en petites parties; amalgamez ces éléments ensemble et incorporez ensuite la farine peu à peu; alors travaillez vivement la pâte pendant 12 minutes en ayant soin de chauffer légèrement la terrine; quand la pâte est lisse et bien liée, incorporez-lui le levain en la travaillant de nouveau jusqu'à ce qu'il n'en reste aucune trace visible; alors mêlez-lui le restant du beurre, aussi divisé en petites parties, et travaillez-la encore quelques minutes en lui mêlant la chantilly en dernier lieu. Maintenant beurrez un grand moule uni pour grosse pièce, masquez le fond avec un rond de papier, aussi beurré, et emplissez le moule à deux tiers de sa hauteur avec la pâte; placez le moule sur un plafond et tenez-le à température douce; quand le moule est à peu près plein, posez-le d'aplomb sur une couche de cendres et poussez-le doucement au four bien atteint mais tombé à température modérée; un quart d'heure après, couvrez-le en dessus avec du papier mouillé et donnez-lui, à peu près, 2 heures de cuisson; mais avant de le retirer ayez soin de le sonder ave une grosse aiguille; quand il est cuit, démoulez-le sur un clayon ou un tamis, retirez-lui le papier et faites-le ressuyer quelques minutes à la bouche du four. Ce gâteau se dresse sur plat ou sur socle; on le sert le plus ordinairement pour buffet, on peut le découper sans le déformer.

2271. — COUGLOF POUR GROSSE PIÈCE.

Proportions : 750 gr. de farine tamisée, 375 gr. de beurre, 15 œufs, 30 gr. de sucre à l'orange, 15 gr. de sel, 5 décil. de crème, 45 gr. de levûre.

Procédé : Faites chauffer les œufs à l'étuve, puis placez le beurre dans une terrine ou sébile tiède et travaillez-le à la cuiller jusqu'à ce qu'il soit crémeux, alors additionnez un œuf et une cuiller à bouche de farine tiède; continuez de travailler l'appareil jusqu'à ce que l'œuf et la farine soient incorporés et renouvelez la même addition, c'est-à-dire (un œuf et une cuillerée de farine); continuez ainsi le travail en incorporant tour à tour la farine et les œufs jusqu'à ce que l'un et l'autre soient absorbés, alors additionnez à l'appareil le sucre et le sel ainsi que la levure délayée à la crème tiède et passée au tamis. Quand le mélange est opéré, prenez l'appareil par petites parties avec lesquelles vous emplissez aux deux tiers un grand moule uni ou à côtes pour grosse pièce, ce moule doit être beurré à la graisse de

rognons de veau dissoute et mêlée avec du beurre clarifié, puis décoré au fond et contre les parois avec des moitiés de petites amandes. Cela fait, placez le moule sur un plafond appuyé sur une couche de cendres et faites lever la pâte jusqu'à ce qu'elle arrive à peu près à la hauteur des bords; alors poussez le moule à four modéré mais bien atteint et donnez-lui une heure et demie de cuisson; sondez-le avant de le sortir, puis démoulez-le sur un clayon ou un tamis. On sert ordinairement ce gâteau pour buffet dressé sur plat ou sur socle; on peut le découper sans le déformer.

2272. — BABA POUR GROSSE PIÈCE. (Dessin n° 206.)

Proportions : Un kilog. de farine, 600 gr. de beurre, 16 œufs entiers, 80 gr. de sucre à l'orange, 2 décil. de lait, un peu de crème, 250 gr. de raisins et écorces confites, 60 gr. de levûre, un grain de sel.

Procédé : Délayez la levure avec le lait tiède et passez au tamis; avec cette solution et le quart de la farine tamisée, faites un levain léger, placez-le dans une terrine et tenez-le à l'étuve douce jusqu'à ce qu'il ait augmenté du double de son volume; mettez le reste de la farine dans une sébile ou terrine tiède; faites la fontaine au centre de laquelle vous placez le sel, le sucre, la moitié du beurre manié, 12 œufs et la crème; mélangez d'abord ces éléments avec la main, puis incorporez la farine peu à peu; travaillez vivement la pâte pour lui faire prendre du corps en la lissant, et 7 à 8 minutes après incorporez-lui, sans cesser de travailler, le restant des œufs et beurre, les œufs un à un et le beurre par petites parties à la fois. Quand la pâte est lisse et brillante, mélangez-lui les raisins de Corinthe et Smyrne d'avance lavés à l'eau tiède et macérés une heure dans un demi-verre de Madère; additionnez aussi les écorces confites, lavées et coupées en petits dés; couvrez la terrine avec un linge et faites lever la pâte à température douce jusqu'à ce qu'elle devienne légère en augmentant de volume. Alors rompez-la, pressez-la par petites parties avec la main et emplissez un grand moule à côte pour grosse pièce, mais ayez soin que le moule soit parfaitement beurré jusqu'aux deux tiers de sa hauteur; placez ensuite le moule sur un plafond appuyé sur une couche de cendres et tenez-le à température douce jusqu'à ce que la pâte arrive à peu près aux bords; alors poussez-le avec ménagement à four modéré mais bien atteint; un quart d'heure après, couvrez-le en-dessus avec du papier et cuisez-le pendant une heure et demie; mais, avant de le retirer, sondez-le pour vous assurer de son degré de cuisson; démoulez-le ensuite sur un tamis, placez-le sur une grille d'office posée sur un plafond et siropez-le avec 5 décil. de sirop composé avec 3 décil. de Madère et un décil. de rhum et infusé aux zestes de citron et d'orange; on sirope le gâteau en versant l'infusion sur la partie supérieure après lui avoir fait quelques incisions avec la lame d'un petit couteau. Laissez-le refroidir, puis dressez-le sur plat ou sur socle après l'avoir découpé sans le déformer.

2273. — BABA A LA PODOLIENNE, POUR GROSSE PIÈCE.

En Pologne, on fait un grand cas de ce gâteau au déjeuner de Pâques; la hauteur du baba étant considérée comme un premier mérite dans beaucoup de maisons, on a un four exprès ayant un mètre d'élévation et une double porte superposée arrivant jusqu'à la hauteur de la chapelle.

Proportions : 120 jaunes d'œuf, 6 verres de farine tamisée, un verre de sucre en poudre, un verre d'amandes douces et demi-verre d'amandes amères, un verre de levure, une pincée de canelle, macis et safran, 100 gr. de beurre clarifié.

Procédé : Il faut opérer dans un lieu à température chaude et sans courants d'air : délayez peu à peu la levure avec les jaunes d'œuf et passez à travers un linge dans une bassine; placez la bassine dans un vase avec de l'eau tiède jusqu'au quart de sa hauteur et fouettez l'appareil jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux, ce qui exige à peu près une heure; alors versez-le dans une sébile en bois, additionnez-lui les amandes hachées avec le sucre, et incorporez-lui peu à peu la farine, le sucre et les épices, puis travaillez l'appareil à l'aide de 2 cuillers en l'enlevant pour le battre avec force contre la masse afin de lui donner du corps autant que possible; au bout d'une heure, incorporez le beurre.

Vous aurez d'avance préparé une caisse ronde en demi-carton, cousue, maintenue en dehors avec des bandes de papier collées, puis masquée aussi en dedans avec du papier; elle doit avoir 50 à 60 centim. de haut sur 20 centim. de diamètre : l'un des extrêmes doit être fermé par un rond en carton, il est bon de former la caisse de manière à ce qu'elle soit un peu plus large du haut; on la beurre au pinceau avec du beurre clarifié à deux reprises différentes.

Quand l'appareil est terminé, mettez-le peu à peu dans la caisse, il ne doit arriver qu'au quart de sa hauteur; alors rangez la caisse dans une casserole haute et étroite pour la placer à l'étuve et faire lever l'appareil jusqu'à ce qu'il arrive à peu près aux bords; à ce point, poussez la casserole et la caisse au four chaud, sans secousse et avec tous les ménagements possible; aussitôt que la pâte est saisie, couvrez le gâteau avec du papier et donnez-lui trois quarts de cuisson; en sortant la caisse du four, il faut la rouler sur la table jusqu'à ce que le gâteau soit à peu près refroidi, on coupe ensuite la caisse pour le démouler, racler les parties brunes avec la lame d'un couteau et le masquer ensuite avec de la glace royale.

2274. — GATEAU DE MUNICH, POUR GROSSE PIÈCE.

Délayez 30 gr. de levure avec 2 décil. de lait tiède et passez au tamis; tamisez 300 gr. de farine dans une terrine tiède, et avec la moitié faites un levain; couvrez la terrine, tenez-la dans un lieu tiède jusqu'à ce que le levain ait doublé de grosseur; alors incorporez-lui le restant de la farine en même temps que 3 œufs entiers, 200 gr. de beurre manié, 100 gr. de sucre, un grain de sel et un demi-zeste de citron haché; travaillez la pâte comme celle à baba en lui donnant la même consistance; couvrez la terrine et faites lever la pâte, puis emplissez aux trois quarts un moule à cylindre uni, beurré et saupoudré à l'intérieur avec des amandes en filets; faites lever la pâte et cuisez le gâteau à four modéré. En le sortant du four, imbibez-le avec un sirop à l'eau de noyau; quand il est froid glacez-le à l'orange et dressez-le sur plat ou sur socle.

2275. — GATEAU COUGLOF A LA BAVAROISE, POUR GROSSE PIÈCE.

Proportions : 300 gr. de farine, 160 gr. de beurre, 175 gr. de sucre, 8 œufs entiers, 30 gr. de levûre, et un grain de sel.

Procédé: Travaillez le beurre dans une sébile ou terrine avec une cuiller afin de le rendre mousseux et incorporez-lui les œufs un à un ainsi que le sucre en petite quantité à la fois; incorporez ensuite la farine tiédie et enfin la levure délayée avec un décil. et demi de lait tiède et passée à la serviette; couvrez la terrine, faites lever l'appareil à température douce et emplissez ensuite aux trois quarts un moule à cylindre beurré avec de la graisse de rognons de veau fondue et mêlée avec du beurre clarifié, et dont vous aurez saupoudré les parois avec des amandes divisées par moitié; faites lever la pâte et cuisez à four modéré; quand le gâteau est démoulé et refroidi, dressez-le sur plat ou sur serviette.

2276. — SAVARIN POUR GROSSE PIÈCE. (Dessin n° 204.)

Pour constituer cette grosse pièce, il faut avoir plusieurs moules à savarin de dimension graduée, pouvant aller les uns sur les autres en formant la pyramide : on peut former ainsi une pièce colossale.

Proportions : 750 gr. de farine, 300 gr. de beurre, 100 gr. de sucre, 22 œufs, 70 gr. de levûre, un décil. de crème double, 3 décil. de lait, un grain de sel, zestes hachés.

Infusion : Un demi-litre de sirop à 30 degrés infusé avec un bâton de vanille, la moitié d'un zeste d'orange et d'un citron; en dernier lieu ajoutez 2 décil. de kirsch, 2 décil. de noyaux, 2 décil. de marasquin et 2 décil. de curaçao, passez cette infusion au tamis dans un poêlon.

Procédé : La farine, la terrine et les œufs doivent être tièdes, en hiver surtout; tamisez le quart de la farine dans une grande terrine ou sébile; faites la fontaine au milieu de laquelle vous versez la levure délayée avec le lait tiède et passée au tamis; incorporez-lui peu à peu de la farine pour former une pâte molle qui servira de levain; couvrez-le avec une légère couche de farine et tenez la terrine à l'étuve jusqu'à ce que le levain soit augmenté du double de son volume; alors retirez la terrine de l'étuve, rompez le levain, délayez-le avec 7 à 8 œufs et incorporez-lui peu à peu le reste de la farine avec laquelle vous formez une pâte ayant beaucoup de corps en la travaillant vivement avec la main; à ce point, incorporez-lui le restant des œufs un à un et en différentes fois, ainsi que le beurre manié et divisé en petites parties; pour acquérir le corps voulu, la pâte doit être travaillée de 20 à 25 minutes, alors elle doit être lisse et brillante, et en passant la main entre elle et la terrine on doit pouvoir l'enlever tout entière : c'est là le signe le plus évident de sa parfaite confection; il est bon de chauffer très-légèrement la terrine dans le courant de l'opération; en dernier lieu, incorporez à la pâte le sel, le sucre et les zestes hachés, puis couvrez-la et laissez-la lever à température jusqu'à ce qu'elle commence à devenir légère, alors rompez-la en la prenant avec la main par petites parties; emplissez aux deux tiers les moules à savarin beurrés; rangez-les à mesure sur un plafond et tenez-les à température douce jusqu'à ce que la pâte arrive à la hauteur des bords; entourez-les alors avec des bandes de papier, si c'est nécessaire, pour relever la hauteur des moules, puis poussez-les à four bien atteint mais légèrement tombé; aussitôt cuits, démoulez-les sur une grille et siropez-les avec l'infusion bouillante; quand ils sont bien froids, dressez-les. Ces gâteaux peuvent être glacés.

2277. — CUSSY POUR GROSSE PIÈCE. (Dessin n° 205.)

On cuit cet appareil dans des moules en fer-blanc, unis, à cylindre, de forme hexagone et de dimensions graduées afin de pouvoir les monter en pyramide; on beurre au clarifié et on glace à la fécule mêlée avec du sucre.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUARANTE-CINQUIÈME.

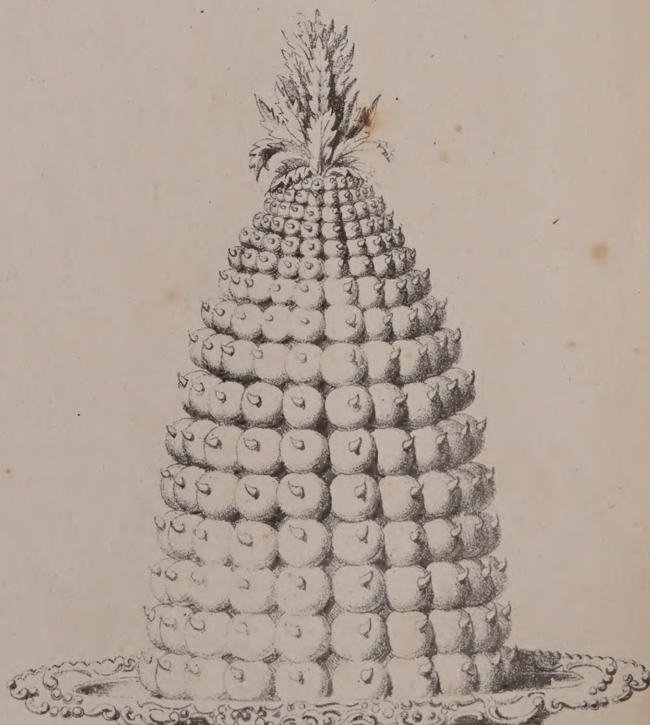
N° 212. — Gâteau de broche, page 441.
N° 213. — Gâteau breton, page 441. | N° 214. — Meringues en ruche, page 444.



212



213



214

Proportions : 750 gr. de sucre, 600 gr. d'amandes, 420 gr. de farine de riz, 420 gr. de beurre, 12 œufs entiers, vanille, zestes, un gramme de sel.

Procédé : Mettez les œufs et le sucre vanillé dans une bassine et fouettez-les vivement sur feu très-doux ; quand l'appareil est mousseux et lié, mêlez-lui les amandes pilées, passées et travaillées à part dans une petite terrine avec le beurre ; additionnez aussi la farine et les zestes hachés, puis emplissez les moules ; cuisez ces gâteaux à four doux ; quand ils sont démoulés et refroidis, masquez-les avec une couche de marmelade d'abricots et masquez-les avec une glace à la vanille pour les dresser ensuite les uns sur les autres.

2278. — GATEAU DE BROCHE POUR GROSSE PIÈCE. (Dessin n° 212.)

Proportions : Un kilogr. de farine, 500 gr. de fécule, un kilogr. de beurre, un kilogr. de sucre, 50 jaunes d'œuf, 35 blancs, 6 décil. de crème, 2 bâtons de vanille pulvérisés, zestes de citron et orange hachés.

Procédé : Ramollissez le beurre en l'épongeant dans un linge et travaillez-le à la cuiller dans une terrine avec le sucre vanillé, jusqu'à ce qu'il soit léger et mousseux, additionnez-lui alors les jaunes peu à peu et sans interrompre le travail ; si l'appareil menaçait de tourner, mélangez-lui un peu de fécule ; au bout de 20 minutes, incorporez toute la fécule, les zestes et enfin les blancs fouettés et la chantilly.

Avant de commencer l'appareil, il faut avoir à sa disposition un mandrin en bois de forme ronde et conique, semblable à peu près à un pain de sucre, mais percé au centre sur toute sa longueur afin de pouvoir le traverser avec une broche ; entourez ce mandrin avec une grosse ficelle que vous roulez en spirale sur toute la longueur et de manière à tenir le bout sur la partie la plus mince du mandrin. Couvrez cette ficelle avec du papier sur toute la longueur du moule en le soutenant avec quelques tours de ficelle fine, et couchez le mandrin sur broche en le fixant solidement ; le feu de broche doit être bien allumé et aussi long que le moule ; la broche doit être placée un peu loin du foyer. Faites-la tourner par quelqu'un, beurrez le papier au pinceau sur toute la surface, et aussitôt qu'il est légèrement chauffé, arrosez-le avec une légère couche d'appareil, afin d'en masquer complétement le papier ; relevez l'appareil de la lèchefrite à mesure qu'il tombe et reportez-le sur le mandrin, afin de former une couche de pâte sur toutes les surfaces du papier ; quand elle est colorée, arrosez-la avec de l'appareil, afin d'obtenir une seconde couche que vous laissez colorer comme la première, et continuez ensuite l'opération en superposant les couches, jusqu'à ce que la pâte présente à peu près une épaisseur de 2 à 3 centim. Alors piquez sur sa surface, et de distance en distance, des petites tiges d'angélique de la longueur de 2 à 3 centim., en les masquant à mesure avec une petite partie d'appareil, afin que la pâte, retenue par cet obstacle, forme les inégalités que représente la surface du gâteau sur le dessin ; quand l'appareil est tout absorbé, diminuez l'action du feu afin que la pâte se colore d'un beau blond, mais très-lentement ; cela fait, retirez la broche du feu, appuyez le bout sur une table et faites-la tourner tout doucement, pendant que vous arrosez le gâteau avec une glace au sucre en poudre parfumée au zeste d'orange, et légèrement liquéfiée avec du marasquin ; la chaleur du gâteau suffit pour la sécher en lui donnant du brillant ; quand le gâteau est tout à fait refroidi, démoulez-le, mais avec beaucoup d'attention pour ne pas le briser. On procède à cette opération, d'abord en coupant droit les deux extrémités du gâteau ; puis en déroulant la ficelle qui entoure le mandrin, afin d'en retirer le papier ; cela fait, dressez-le sur une abaisse en bois au centre de laquelle est fixée une douille pour maintenir le gâteau d'aplomb, fixez cette abaisse sur socle ; ornez sa base avec des palmettes en pastillage disposées dans le sens indiqué par le dessin ; entourez le corps du gâteau avec une petite guirlande imitée en sucre filé ou en sucre tors, et fixez sur le haut une petite corbeille en glace royale garnie d'un bouquet de fleurs.

2279. — GATEAU BRETON POUR GROSSE PIÈCE. (Dessin n° 213.)

On cuit cet appareil dans des moules cannelés à cylindre, de forme basse et de dimensions graduées, afin de monter le gâteau en pyramide.

Proportions : 625 gr. de sucre vanillé, 375 gr. d'amandes, 250 gr. de farine, 900 gr. de fécule, 36 jaunes d'œuf, 14 blancs, un grain de sel.

Procédé : Pilez les amandes avec 14 jaunes d'œuf et passez-les au tamis ; mettez dans une terrine le restant des jaunes, ainsi que le sucre, et travaillez cet appareil vivement jusqu'à ce qu'il soit mousseux et léger ; alors incorporez-lui les amandes, la farine et fécule, et en dernier lieu les blancs fouettés très-fermes ; emplissez les moules à peu près à la hauteur des bords, après les avoir beurrés et farinés, cuisez-les à four doux ; en les sortant du four, démoulez-les sur une grille et glacez-les 3 au chocolat et 3 à la glace fondante aux amandes ; montez ensuite la pyramide sur une abaisse en pâte d'office en alternant les nuances ; ornez-la en dessus avec un sujet en glace royale ou en sucre filé et décorez le tour de chaque gâteau avec de la crème au beurre à la vanille, marbrée en 2 nuances et poussée au cornet cannelé.

2280. — GATEAU DELISLE POUR GROSSE PIÈCE. (Dessin n° 195.)

Cet appareil est cuit dans des moules unis de forme basse, à cylindres ronds ou hexagones et de dimensions graduées pour monter le gâteau en pyramide; les moules sont beurrés ou glacés au sucre et à la fécule.

Proportions : 500 gr. de sucre, 350 gr. de beurre clarifié, 350 gr. de farine dont 100 gr. de fécule, 12 œufs entiers, zeste d'orange, un grain de sel.

Procédé : Fouettez les œufs et le sucre sur un feu doux, et quand l'appareil est mousseux et lié, incorporez-lui la farine et le beurre peu à peu; en dernier lieu, ajoutez le zeste et emplissez les moules pour les pousser à four doux; quand les gâteaux sont cuits, démoulez-les sur une grille d'office pour les glacer, la moitié avec une glace à l'orange, l'autre moitié aux pistaches; quand ils sont froids, montez-les ensuite en pyramide sur une abaisse de pâte d'office et en alternant les deux nuances; dressez ensuite le gâteau sur plat sur socle.

2281. — BERCHOUX A LA MODERNE POUR GROSSE PIÈCE.

On cuit l'appareil dans des moules en fer-blanc, de forme ronde, sans fond et de 3 centim. de haut.

Proportions : 500 gr. de sucre vanillé, 250 gr. de beurre, 250 gr. d'avelines, 50 gr. de fécule, 16 œufs, un décilitre de kirsch, un grain de sel.

Procédé : Fouettez les œufs et le sucre sur feu très-doux; quand l'appareil est mousseux, incorporez-lui peu à peu les avelines séchées et pulvérisées en même temps que la fécule, puis le beurre dissous; emplissez alors les moules beurrés et glacés à la fécule, rangez-les sur plaque et poussez-les à four doux pour les cuire de belle couleur; démoulez-les sur une grille pour les parer et les glacer, quand ils sont froids, la moitié avec une glace au kirsch et l'autre avec une glace aux pistaches; passez une seconde au four les gâteaux pour leur donner du brillant et montez-les ensuite les uns sur les autres, en alternant les nuances, et dissimulant les jointures avec un décor en crème au beurre poussé au cornet.

2282. — BISCUIT A LA VANILLE POUR GROSSE PIÈCE. (Dessin n° 207.)

Proportions : Un kilog. de sucre vanillé, 375 gr. de farine, 375 de fécule, 28 jaunes d'œuf, 28 blancs fouettés, un grain de sel.

Procédé : Avant tout, il faut bien faire sécher le sucre, la farine et même le moule; il faut en outre disposer d'un four cuisant depuis longtemps, c'est-à-dire bien sec, chauffé à fond et tombé à température modérée.

Choisissez un moule à biscuit de belle forme, ayant une douille mobile; beurrez-le à la graisse de rognons de veau fondue et mêlée avec du beurre clarifié; faites égoutter la graisse en renversant le moule et glacez-le avec de la glace de sucre de manière que toutes ses surfaces en soient masquées d'une couche unie.

Tamisez ensemble la fécule et la farine sur une grande feuille de papier; mettez le sucre dans une grande terrine sébile, additionnez-lui les jaunes en les incorporant peu à peu, puis travaillez l'appareil à l'aide de 2 spatules en bois jusqu'à ce qu'il soit mousseux et bien blanc, ce qui exige 40 minutes; quand il est à point, divisez-le en deux parties et incorporez à chacune d'elles la moitié des blancs fouettés et bien fermes; mais à mesure que vous incorporez les blancs il faut aussi incorporer, peu à peu, la moitié de la farine dans chaque partie d'appareil, en la tamisant; si le mélange de ces éléments a lieu dans les conditions voulues, le résultat n'est pas douteux; cela fait, mêlez les deux appareils ensemble en les travaillant; emplissez le moule à trois quarts de hauteur, mais en ayant soin d'élever l'appareil jusqu'aux bords du moule en l'appliquant contre les parois à l'aide d'un cuiller; sans ce soin le biscuit se trouve être d'une nuance beaucoup plus claire dans le haut que sur la partie inférieure. Maintenant, placez le moule sur un plafond en l'appuyant sur une couche de cendres et poussez-le au four que vous fermez aussitôt avec soin, et donnez-lui environ 3 heures de cuisson; sondez-le avant de le retirer, puis dégagez-le tout doucement du moule, et démoulez-le sur un clayon ou un tamis. Les biscuits cuits à point doivent être d'une belle couleur d'or et avoir les surfaces également colorées.

2283. — NAPOLITAIN HISTORIE, POUR GROSSE PIÈCE. (Dessin n° 210.)

On appelle aussi ce gâteau mille-feuilles à la napolitaine : cette dénomination nous semble plus logique, mais elle est moins usitée.

Commencez par cuire 2 abaisses en pâte d'office ayant 6 millim. à peu près d'épaisseur et de 18 à 20 centim. de diamètre; l'une de ces abaisses servira pour le fond, l'autre pour le couvercle; mais aussitôt cuites mettez-les sous presse pour les faire refroidir droites; coupez-les ensuite ou limez-les de forme bien ronde et bien égale.

Après avoir d'avance préparé un kilogr. et demi de pâte napolitaine n° 2183, divisez-la en parties de la grosseur d'une pomme que vous moulez sur la table farinée pour les abaisser tour à tour de 3 à 4 millim. d'épaisseur; rangez-les aussitôt sur des plaques les unes à côté des autres, et coupez-les avec un moule à flan ayant 17 centim. de diamètre; enlevez du milieu de chaque abaisse un rond de 4 ou 5 centim. de diamètre, de façon à ce qu'elle ait la forme d'une

couronne; poussez-les à four gai en veillant à leur cuisson, et aussitôt qu'elles sont de belle couleur, sortez-les du four pour les couper de nouveau à l'aide d'un petit couteau et d'un carton ou couvercle de casserole ayant 17 centim. de diamètre; enlevez-les attentivement avec un couvercle et rangez-les de six en six, les unes sur les autres, pour les faire refroidir bien droites avec un poids léger dessus; prenez-les ensuite une à une, masquez-les d'un côté avec une couche de marmelade d'abricots bien réduite, et de gelée de groseille alternativement, et montez le gâteau en les plaçant les unes sur les autres. Quand le gâteau est monté, unissez bien les pourtours avec le couteau et masquez-les avec une couche de marmelade d'abricots de belle couleur et transparente; masquez également l'une des abaisses en pâte d'office, sur le centre de laquelle vous placez le gâteau en l'appuyant pour le coller.

Maintenant il ne reste plus qu'à décorer le gâteau; à cet effet on le place sur un moule à timbale renversé, et avec un cornet de glace royale on pousse contre les parois un décor qui est naturellement subordonné au goût de celui qui opère; mais ce gâteau peut très-bien être décoré en pâte d'amandes blanche et découpée, ou bien avec du feuilletage cuit à blanc. Le décor du couvercle s'exécute séparément et d'après la méthode prescrite à l'égard des bordures en glace; on le place sur le gâteau quand il est décoré. Ce gâteau, destiné surtout aux buffets, gagne beaucoup à être dressé sur socle, mais on peut également le dresser sur un tambour ou sur plat.

2284. — MILLE-FEUILLES A LA FRANÇAISE POUR GROSSE PIÈCE.

Prenez un kilog. et demi de pâte feuilletée à 10 tours, divisez-la en 20 parties que vous moulez sur le tour fariné et abaissez ensuite de forme ronde et de la même épaisseur que les abaisses pour bouchées; coupez-les régulièrement sur plaque même, à l'aide d'un moule à timbale ayant 18 centim. de diamètre. Piquez-les, dorez-les et poussez-les à four tombé; quand elles sont de belle couleur et bien atteintes, sortez-les et faites-les refroidir sous presse légère, simplement pour les égaliser; quand elles sont froides, assemblez-les de deux en deux en les masquant avec une couche de marmelade d'abricots; placez-les aussitôt sur un moule renversé et masquez leur épaisseur avec une couche d'appareil à meringue que vous étalez régulièrement à l'aide d'un petit couteau; saupoudrez-en 5 avec du sucre et poussez-les à four doux sur les moules mêmes, pour faire sécher la meringue sans la colorer; masquez la meringue des 5 autres abaisses avec des raisins de Corinthe et faites-les sécher aussi sur des moules, afin que la meringue ne s'attache pas. Quand la meringue est sèche, sortez les gâteaux et montez-les sur une abaisse en pâte d'office, en les posant l'une sur l'autre dans le genre des napolitains, mais en alternant les nuances et en les masquant à mesure sur leur surface avec de la marmelade d'abricots. Qand le gâteau est monté, masquez les jointures des abaisses avec de la meringue italienne poussée au cornet, et placez sur le haut un sujet en glace royale ou en sucre filé. Ce gâteau peut être dressé sur socle.

2285. — MILLE-FEUILLES A LA FLORENTINE POUR GROSSE PIÈCE.

Préparez un kilog. de pâte frolle à la florentine, laissez-le reposer une heure dans un lieu frais, et avec elle formez ensuite 20 à 24 abaisses dans les mêmes conditions que celles pour le gâteau napolitain; cuisez-les et faites-les refroidir sous presse légère après les avoir régulièrement coupées. Cuisez aussi une abaisse en pâte d'office pour le fonds du gâteau; masquez alors les abaisses en pâte frolle avec une couche de frangipane à la vanille, rangez-les régulièrement les unes sur les autres pour monter le gâteau; égalisez les surfaces avec un couteau, masquez les pourtours et le dessin avec un peu de marmelade d'abricots, et glacez-le entièrement avec une glace cuite au chocolat; placez-le aussitôt sur l'abaisse en pâte d'office et décorez les parois en crème au beurre à la vanille ou en glace royale poussée au cornet; décorez aussi la base du gâteau avec une bordure en feuilles tombantes que vous faites porter sur les bords excédants de l'abaisse en pâte d'office. Ce gâteau peut être dressé sur socle.

2286. — MILLE-FEUILLES A LA FRANGIPANE.

Avec du feuilletage à 10 tours coupez une douz. d'abaisses de 4 à 5 millim. d'épaisseur et sur 15 à 16 centim. de diamètre. Cuisez-les à four modéré; en les sortant du four, tenez-les quelques minutes sous presse légère pour les égaliser, puis montez-les l'une sur l'autre comme un napolitain, en les masquant avec une frangipane à la vanille; masquez-les en dehors et au dessus avec de la marmelade d'abricots et saupoudrez-les avec un mélange de petits raisins de Corinthe, de pistaches en petits dés et du sucre perlé blanc et rose; celui-ci doit être appliqué en dernier lieu. Dressez le gâteau sur plat ou sur serviette.

2287. — PHARE NAPOLITAIN POUR GROSSE PIÈCE. (Dessin n° 219.)

Pour expliquer brièvement cette pièce, nous dirons qu'elle se compose de deux gâteaux napolitains de différente grosseur; ils sont placés l'un sur l'autre et séparés avec une abaisse aussi en pâte napolitaine, autour de laquelle est fixée une petite galerie en pâte d'amandes enlevée à la planche ou découpée; sur le haut du plus petit gâteau se trouve une autre petite galerie de même nature. Les portes et meurtrières sont creusées dans la masse, masquées au fond avec de la glace au chocolat et bordées avec de la glace royale.

La partie simulant le rocher se compose d'une masse de nougat préparé avec des amandes entières et groupées avec. Les galeries et l'escalier sont aussi en pâte d'amandes. Dans un pan de mur se trouve une ouverture de laquelle s'échappe une nappe de sucre filé imitant une chute d'eau.

La pièce supérieure imitant le phare est en sucre filé en forme de cage, entourée avec des ronds en sucre filé blanc en imitation des lentilles en verre. Le drapeau est imité en pâte d'amandes et la hampe en sucre tors.

2288. — CHARLOTTE A LA PARISIENNE POUR GROSSE PIECE. (Dessin n° 208.)

Cuisez une grande plaque de biscuit-punch, auquel vous donnez l'épaisseur de 3 centim.; quand il est froid, divisez-le en bandes de 7 centim. de largeur que vous fendez sur l'épaisseur, de manière qu'elles n'aient plus qu'un centim. et demi ; alors masquez très-légèrement ces bandes, du côté coupé, avec une couche de marmelade d'abricots, puis glacez-en les deux tiers avec une glace aux fraises et l'autre tiers avec de la glace à l'orange peu nuancée ; aussitôt ces bandes glacées, coupez-les transversalement en petits montants, un peu inclinés, ayant 2 centim. et demi de large et naturellement 7 de long ; laissez-les sécher et montez-les dans un grand moule à croquembouche uni, sur trois rangs, mais en les penchant selon l'inclinaison de leur coupe, de manière qu'ils appuient d'aplomb au fond du moule ; le rang du bas doit être en montants roses, avec le glaçage en dehors, le rang du milieu jaune, et celui du dessus aussi rose, mais les montants du milieu doivent pencher dans le sens opposé des autres ; tous doivent être collés ensemble avec de la glace royale un peu ferme; faites sécher la glace et démoulez ensuite la charlotte. D'autre part, vous aurez cuit une petite abaisse en pâte d'office d'un demi-centim. d'épaisseur et d'un centim. plus large que la charlotte ; glacez-la d'un côté et autour, séchez-la à l'étuve, puis bordez-la avec des ornements en pastillage, d'avance décorés au cornet ; collez-les bien d'aplomb et un tant soit peu inclinés en dehors ; au centre de cette abaisse fixez l'aigrette, dressez la charlotte sur plat, posez l'abaisse dessus et entourez-la avec une couronne de petits babas ; alors dressez le plat sur socle.

2289. — CHARLOTTE A LA MODERNE POUR GROSSE PIÈCE. (Dessin n° 209.)

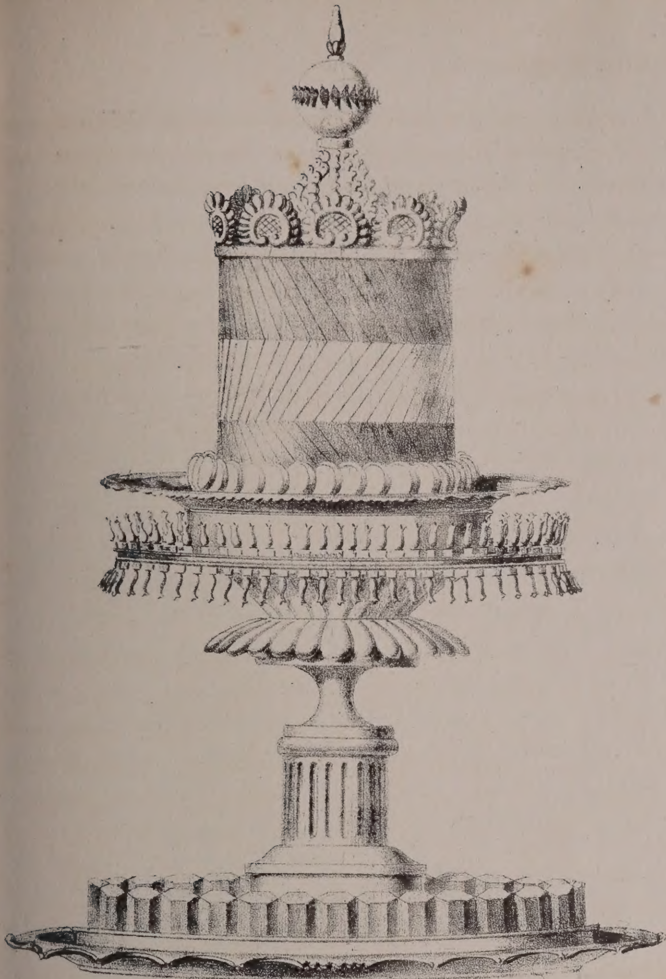
Cuisez un appareil de génoises en couches minces, sur 2 plaques et à four doux ; en les sortant du four, coupez sur l'une d'elles 6 montants en carrés longs, suivant les dimensions que vous voulez donner à la charlotte ; coupez sur l'autre plaque 2 abaisses hexagones ayant un centim. de plus en diamètre que ne doit avoir la charlotte quand elle sera montée. Maintenant rangez les 6 montants sur une plaque, le côté lisse en dessous, parez-les en biais sur les côtés pour faciliter leur jonction et l'assemblage ; masquez-les ensuite avec une légère couche de marmelade d'abricots et glacez-les avec une glace blanche ; glacez aussi une des abaisses et faites-les sécher ensemble ; alors ornez chaque montant avec un décor poussé au cornet, en glace rose et dans les conditions que représente le dessin. Quand le décor est sec, montez la charlotte sur l'abaisse non glacée en masquant l'épaisseur des montants, sur le côté, avec de la glace royale un peu ferme. Maintenez-les avec un tour de ficelle jusqu'à ce que la glace soit sèche, puis collez aux angles, à l'endroit même de la jonction des montants, 6 bordures en glace royale exécutées sur verre ou sur plaque beurrée, mais sans fil de fer. Cela fait, placez l'abaisse glacée sur un moule à timbale et poussez au cornet, tout autour de l'abaisse, une jolie bordure pendante ; quand elle est sèche, retournez l'abaisse et poussez un rang de perles régulières sur le côté opposé, ou une autre bordure se raccordant avec la première dans le genre de celle représentée au socle n° 200. Fixez alors sur le centre de l'abaisse formant couvercle une jolie aigrette en sucre filé. Dressez la charlotte sur plat, entourez-la à sa base avec une couronne de petits gâteaux et posez le plat sur socle. On peut aussi servir cette pièce plate.

2290. — MERINGUE EN RUCHE POUR GROSSE PIECE. (Dessin n° 214.)

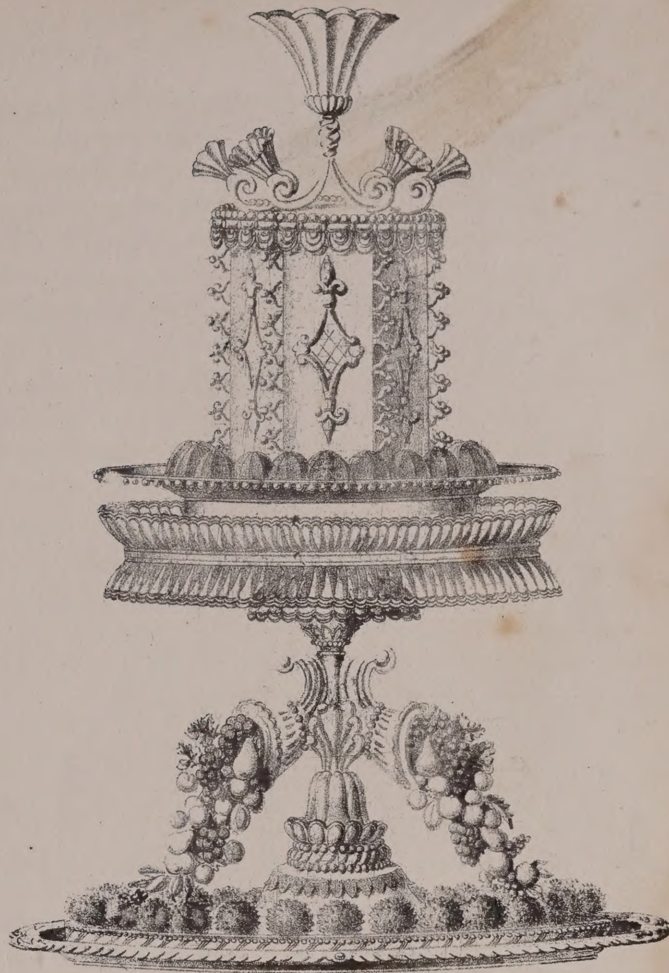
Préparez un appareil à meringue tel qu'il est décrit au n° 2262, avec 16 blancs d'œuf et un kilog. de sucre royal. Emplissez une poche en toile garnie d'une douille ayant à peu près 2 centim. de diamètre à son ouverture ; alors couchez l'appareil sur des ronds de papier pour en former 15 à 18 couronnes, dont la plus large a 20 centim de diamètre sur 2 de largeur et un centim. d'épaisseur ; les autres doivent graduer et diminuer insensiblement, de manière à ce que la plus petite n'ait plus que 6 centim. de diamètre. Rangez ces couronnes sur des planches humides et faites-les sécher à four doux sans leur faire prendre couleur ; détachez-les ensuite du papier et collez la plus large sur une abaisse en pâte d'office de même dimension ; sur cette couronne dressez tour à tour les autres, en prenant toujours les plus larges et en les collant à mesure avec de la meringue ; quand la pyramide est montée, masquez-la entièrement avec une

SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUARANTE-QUATRIÈME.

N° 208. — Charlotte à la Parisienne, page 444.
N° 209. — Charlotte à la moderne, page 444.
N° 210. — Napolitain historié, page 442.
N° 211. — Croquembouche d'amandes, page 447.



208



209



210



211

couche de meringue en lui donnant la forme d'un dôme allongé ; cela fait, faites sécher la pièce au four doux, et quand elle est froide, masquez-la entièrement avec des points poussés au cornet en commençant par le bas et en diminuant leur grosseur à mesure que le dôme diminue de diamètre, de manière à imiter la forme que représente le dessin ; alors piquez au centre de chaque point une pointe de pistache, saupoudrez entièrement la meringue avec du sucre royal et faites-la sécher à four doux en lui faisant prendre une belle couleur jaune clair. Retirez-la alors pour la faire refroidir, la dresser sur plat et l'entourer avec une couronne de petites meringues à la crème. On peut confectionner de grosses meringues à jour ; pour cela faire, il faut disposer des bandes de papier sur un grand moule uni et beurré; c'est sur ces bandes qu'on pousse la meringue pour former une carcasse à jonr. Quand elle est cuite et refroidie, on la fait sécher, puis on finit de l'orner avec de la meringue pour la faire de nouveau sécher.

2291. — MERINGUE EN PYRAMIDE.

Préparez une pâte d'amandes pour timbale (nº 2198), cuisez-la sur plaques cirées et farinées, et distribuez-la en bandes, avec un modèle en carton disposé d'avance, selon les mesures prises. Il faut 8 de ces bandes, dont la plus large aura 7 à 8 centim. de largeur ; les autres doivent être graduellement moins larges. La longueur de ces bandes est subordonnée au diamètre que vous voulez donner à la pyramide. Aussitôt que les bandes sont cuites et coupées, montez-les contre les parois des casseroles ou moules unis, choisis d'avance au diamètre voulu pour former la pyramide. Quand les bandes sont refroidies, couvrez-les chacune avec une abaisse mince et légère aussi en pâte d'amandes et masquez entièrement les bandes avec une couche de meringue bien unie et régulière, contre laquelle vous poussez au cornet des cordons de meringue debout, serrés les uns contre les autres, allant de bas en haut et légèrement ondulés (en chenille) ; saupoudrez-les au sucre et faites-leur prendre couleur au four, pour les monter ensuite les unes sur les autres. Ces pièces ne sont ordinairement pas mangées. On les garnit avec de petites meringues à la crème.

2292. — NOUGAT A LA PARISIENNE POUR GROSSE PIÈCE. (Dessin nº 215.)

Proportions : Un kilogr. d'amandes, 500 gr. de sucre, 3 cuillerées à bouche de jus de citron.

Procédés : Émondez les amandes à l'eau bouillante, égouttez-les aussitôt que la peau se détache sous la pression des doigts et mondez-les vivement en les jetant à mesure dans un grand vase d'eau froide dans laquelle vous les faites dégorger une heure ; égouttez-les ensuite, épongez-les bien dans un linge et coupez-les transversalement en filets ; rangez-les ensuite sur deux plaques couvertes de papier en les étalant, couvrez-les aussi avec une feuille de papier et faites-les sécher à l'étuve douce pendant toute une journée en ayant soin de les changer de papier. Quand elles sont sèches, tenez-les à température chaude afin de les chauffer à fond, mais tout doucement.

Dans l'intervalle huilez légèrement (à l'huile d'amandes) un grand moule à croquembouche uni ainsi qu'un moule à dôme du même diamètre ; huilez aussi une plaque que vous tenez à côté du fourneau ; divisez le sucre en poudre dans deux poêlons, placez-en sur le feu avec la moitié du jus de citron et tournez-le, sans le quitter, jusqu'à ce qu'il soit fondu et qu'il ait donné quelques bouillons tout en restant jaune vif et sans noicir ; retirez alors le poêlon sur feu plus modéré et laissez-le arriver, en le travaillant toujours au caramel très-blond ; alors retirez-le du feu et incorporez-lui la moitié des amandes bouillantes ; cela fait, retirez une partie de l'appareil avec la cuiller pour le mettre sur la plaque huilée, abaissez-le par petites parties en l'appuyant avec la lame d'un couteau légèrement huilée, puis enlevez les parties avec un petit couvercle de casserole pour les ranger au fond du moule de manière à le masquer complétement, mais en tenant l'appareil aussi mince que possible ; quand le fond est masqué, pressez une autre partie de l'appareil que vous abaissez aussi peu à peu et appliquez contre les parois pour les masquer entièrement. Pour cette opération il convient d'être au moins deux personnes, car elle exige surtout de la dextérité ; aussitôt le premier poêlon sorti du feu vous aurez mis à cuire le second afin que l'appareil se trouve prêt en même temps que le premier est employé. Quand le grand moule est monté, prenez celui à dôme que vous montez aussi d'après la même méthode, et aussitôt que l'appareil des deux moules est bien refroidi, retirez-le en renversant les moules sur la plaque et collez aussitôt au sucre cassé le nougat en dôme sur la grande pièce. Maintenant ornez le dessus avec une rosace en sucre filé surmontée d'un pompon ; masquez les jointures des deux pièces aussi avec du sucre filé coupé au coupe-pâte et dressez enfin le nougat sur socle. Le socle que représente le dessin est aussi en nougat préparé avec des amandes hachées.

2293. — CORNES JUMELLES EN NOUGAT POUR GROSSE PIÈCE.

Proportions : 800 gr. d'amandes, 400 gr. de sucre, 3 cuillerées à bouche de jus de citron.

Procédé : Hachez grossièrement les amandes et faites-les sécher avec le soin voulu ; huilez 2 grosses cornes d'abondance à charnière, ainsi qu'une plaque ; mettez la moitié du sucre dans un poêlon avec la moitié du jus de citron ;

placez le poêlon sur feu et tournez le sucre jusqu'à ce qu'il soit dissous et qu'il ait donné quelques bouillons, mais en restant d'un jaune vif et sans noircir; à ce point, incorporez-lui la moitié des amandes bien chaudes et retirez aussitôt le poêlon du feu; au bout de quelques secondes versez une petite partie de l'appareil dans la corne en le laissant tomber au fond, puis avec le manche d'une cuiller en bois refoulez l'appareil pour qu'il ne laisse pas de vide, car cette partie de la corne doit forcément être massive; cela fait, versez quelques cuillerées d'appareil sur la plaque, émincissez-le aussitôt en l'appuyant avec la lame d'un couteau huilée et enlevez-le avec un petit couvercle ou palette pour l'appliquer contre les parois intérieures de la corne en l'appuyant avec un citron pour le souder avec le nougat déjà moulé et l'amincir autant que possible; continuez ainsi en procédant d'après cette méthode jusqu'à ce que la corne soit entièrement moulée, rognez-la aussitôt à niveau des bords, et quand elle est bien froide, démoulez-la; cuisez aussitôt la seconde moitié du sucre et préparez un autre appareil à nougat avec lequel vous moulez la deuxième corne.

Maintenant prenez une abaisse en bois ou en pâte d'office sablée au sucre de couleur, de forme ovale et ayant sur son centre un petit montant en sucre taillé ou bien un petit dôme en nougat contre lequel vous collez les deux cornes debout et dans le sens représenté au-dessous du socle nº 209; ornez les deux pointes des cornes, chacune avec une petite aigrette blanche et rose, entourez l'ouverture des cornes avec une couronne de *dents de loups* en angélique glacée ou sucre filé, ou bien des moitiés d'amandes glacées au cassé, et enfin garnissez les cornes, au-dessous de chaque embouchure, avec des fruits glacés au cassé, crus et cuits, de toutes les espèces et de nuances variées en les groupant avec goût et en les entremêlant avec des fleurs en sucre ou sucre filé; entourez l'abaisse avec une chaîne de quartiers d'oranges glacés et disposés en bordure; dressez la pièce sur plat long.

2294. — LYRE EN NOUGAT POUR GROSSE PIÈCE. (Dessin nº 226.)

Proportions : 800 gr. d'amandes, 400 gr. de sucre, 3 cuillerées de jus au citron.

Procédé : Cuisez l'appareil à nougat en deux fois d'après la méthode prescrite dans les articles précédents; huilez un grand moule à lyre en fer-blanc et moulez-le à deux reprises différentes que vous soudez ensuite; moulez aussi le pied hexagone et à charnière; foncez également un petit sautoir. Cela fait, prenez une abaisse en bois ou en pâte d'office, sablez-la au sucre de couleur et renversez sur son centre la caisse en nougat moulée dans le sautoir pour la coller avec du sucre au cassé; sur ce fond collez le pied de la lyre et sur celui-ci, la lyre même. La lyre est décorée avec des ornements en pâte d'amandes et en sucre filé.

2295. — HARPE EN NOUGAT POUR GROSSE PIÈCE.

On peut acheter de jolis moules imitant des harpes qu'on fonce avec appareils de nougat aux amandes en petits dés; quand la harpe est moulée, on peut l'orner avec des cordons en sucre filé à la cuiller sur plaque huilée; on peut dresser ces pièces en les fixant sur un tambour à 2 gradins et décoré, garni avec de jolis gâteaux.

2296. — CASQUE EN NOUGAT POUR GROSSE PIÈCE. (Dessin nº 225.)

Préparez un appareil à nougat avec 600 gr. d'amandes ; choisissez un grand moule à casque, de belle forme et à charnières, huilez-le et foncez-le en tenant l'appareil mince ; quand le casque est refroidi et démoulé, dressez-le sur un tambour en pastillage en l'appuyant sur un montant en nougat fixé sur le centre. Les gourmettes du casque sont aussi en nougat, bordées en pâte d'amandes ; tout le reste du décor est aussi en pâte d'amandes, excepté la crinière, qui est en sucre filé blanc. Le socle peut être en pâte d'office ou en bois masqué de pastillage blanc ; il est garni à la base avec une couronne de gâteaux.

2297. — PUITS EN NOUGAT POUR GROSSE PIÈCE.

Huilez légèrement un moule à puits pour le mouler avec un appareil à nougat préparé dans les conditions prescrites plus haut; quand il est refroidi et démoulé, fixez-le sur un rocher monté sur un fond en pâte d'office et avec des petits gâteaux variés et des fruits glacés au cassé; marquez les pierres de taille avec un cordon de glace poussée au cornet, et collez sur les bords 3 montants en sucre filé, courbés d'un côté et venant se raccorder sur le point central du puits pour former soutien à la poulie et aux seaux suspendus ; la poulie est en pastillage, la corde et le seau sont en sucre filé ; au point de jonction des montants on fixe une jolie aigrette en sucre blanc et rose ; on emplit aussi le puits avec du sucre blanc ; cette pièce est dressée sur plat.

2298. — TONNEAU EN NOUGAT POUR GROSSE PIÈCE.

Huilez un moule à tonneau et foncez-le avec un appareil à nougat préparé d'après la méthode prescrite plus haut ; quand il est refroidi et démoulé, marquez les cercles qui l'entourent avec des cordons de glace poussés au cornet, puis fixez-le sur un rocher monté sur un fond en pâte d'office et garni avec des gâteaux et fruits variés glacés au cassé; sur le haut du tonneau dressez une belle grappe de raisins blanc et noir aussi glacés au cassé; dressez la pièce sur plat.

2299. — CYGNE EN NOUGAT POUR GROSSE PIÈCE.

Huilez un moule à cygne et foncez-le avec un appareil à nougat. Quand il est froid et démoulé, fixez-le sur un tambour ovale placé sur une abaisse en pâte d'office ou bois sablé au sucre, moulez les deux ailes aussi en nougat et collez-les sur le cygne dans le sens du dessin n° 99 ; maintenant bordez l'abaisse avec une belle couronne d'éclairs glacés au café et dressés presque debout; emplissez ensuite le vide laissé entre le cygne et la bordure avec une belle nappe de sucre filé blanc en imitation de l'eau. Le cygne lui-même, les ailes surtout, est aussi décoré avec du sucre filé. Cette pièce se dresse sur plat long.

2300. — CORBEILLE EN NOUGAT POUR GROSSE PIÈCE.

Huilez un beau moule à corbeille et foncez-le en nougat. Quand il est froid, démoulez la corbeille et fixez-la sur un tambour de forme ovale, en pâte d'office, masqué en pastillage et fixé sur un plat long. Formez une anse en sucre tors, s'adaptant à la corbeille, sur le centre de laquelle vous la fixez en travers ; maintenant bordez la corbeille avec des demi-amandes glacées au cassé ; puis bordez le tambour sur le haut avec une couronne de quartiers d'oranges glacés au sucre rose ; groupez au pied du tambour des fruits et des petits gâteaux variés et glacés ; emplissez ensuite la corbeille, soit avec de la chantilly, soit avec des meringues montées en pyramides.

2301. — PIÈCES MONTÉES EN NOUGAT.

Avec du beau nougat, on peut exécuter des pièces d'un joli effet, mais surtout d'une exécution facile ; il suffit qu'elles soient constituées dans des proportions exactes.

Les sujets qu'on peut exécuter en nougat sont très-nombreux et variés ; mais on doit s'attacher à éviter ceux qui sont trop compliqués, car l'appareil se prête peu aux petits détails. Nous avons décrit, au chapitre des grosses pièces, plusieurs sujets pouvant être utilisés comme pièces montées, moins les dessins n^{os} 219, 220, 221 et 222, ainsi que les vases et les fontaines représentés à la planche 49^{e} peuvent donner une idée des variétés qu'on peut obtenir.

Pour l'exécution des pièces montées en nougat, il faut ou disposer de moules, ou alors se contenter de former des sujets à surfaces unies et droites, car on ne manie pas le nougat avec la même facilité que le pastillage. Mais même sans le secours de moules, on peut, avec du goût, obtenir encore des résultats satisfaisants ; il s'agit seulement de borner ses prétentions et ne pas chercher des sujets compliqués. Ainsi les sujets représentés par les dessins n^{os} 219-220-221-222 peuvent être exécutés sans le secours d'autres moules que ceux dont on dispose dans les plus modestes cuisines.

L'appareil à nougats, pour pièces montées en général, doit être fait avec des amandes coupées en dés ou hachées, mais non émincées. Ces appareils sont en effet plus malléables, plus lisses, et se prêtent mieux aux combinaisons du praticien. Ces différents appareils sont décrits plus haut.

2302. — CROQUEMBOUCHE D'AMANDES POUR GROSSE PIÈCE. (Dessin n° 211.)

Proportions : 800 gr. d'amandes, un kilogr. de sucre.

Procédé : Choisissez de grosses amandes et aussi égales que possible, émondez-les, divisez-les par le milieu sur leur longueur et faites-les dégorger pendant 5 à 6 heures à l'eau froide ; égouttez-les ensuite, épongez-les bien dans un linge et faites-les sécher à l'étuve très-douce pendant toute une journée ; divisez le sucre en deux parties, coupez-le en petits morceaux et mettez-le dans deux poêlons différents avec la moitié de son poids d'eau. Quand il est entièrement dissous, mêlez-lui 2 cuillerées à bouche de sirop de froment et mettez un des poêlons sur le feu pour cuire le sucre au grand cassé. Dans l'intervalle, huilez un moule à croquembouche uni, ayant de 25 à 30 cent. de hauteur. Quand le sucre est cuit, retirez-le du feu pour le placer dans un autre poêlon ayant des cendres chaudes dedans, mais tièdes, en ayant soin de pencher légèrement le poêlon ; alors mettez à cuire l'autre poêlon de sucre, et aussitôt faites piquer par quelqu'un les demi-amandes à la pointe de petites brochettes en fil de fer ; faites-les tremper tour à tour dans le sucre, puis prenez celles qui ont été trempées les premières et dont le sucre est égoutté en partie, et rangez-les à mesure symétriquement au fond et contre les parois du moule, dans l'ordre qu'indique le dessin. Il faut être au moins trois personnes pour mener cette opération rondement. De temps à autre trempez le moule à l'eau froide, car il s'échauffe facilement ; puis quand le moule est monté et le sucre suffisamment raffermi, démoulez le croquembouche avec soin et dressez-le sur plat ; entourez-le avec une couronne de petits gâteaux ou fruits glacés, ornez-le dessus avec une aigrette en sucre filé, et entourez-le aussi sur le haut avec une bordure en sucre filé, légèrement penchée en dehors.

2303. — CROQUEMBOUCHE A L'ESPAGNOLE.

Fendez en deux parties sur leur longueur une trentaine d'amandes vertes confites, masquez chaque moitié avec un peu de pâte d'amandes à la vanille, sur laquelle vous appliquez une moitié d'amande blanche ; piquez-les avec de petites

brochettes pour les tremper dans du sucre au cassé ; laisser refroidir le sucre pour les monter en couronne au fond et contre les parois d'un moule à dôme huilé, en ayant soin de les tremper à mesure dans le sucre pour les coller, et d'alterner les deux nuances blanche et verte. Quand le sucre est froid, démoulez le croquembouche sur plat et entourez-le avec une couronne de petites meringues.

2304. — CROQUEMBOUCHE A LA CONDE.

Choisissez une quarantaine de demi-abricots confits, parez-les d'un égal diamètre en les passant au coupe-pâte, puis masquez-les intérieurement avec un rond de pâte d'amandes que vous collez à l'aide d'un peu de marmelade ; piquez-les à des brochettes et glacez-les au cassé. Quand le sucre est froid, trempez-les légèrement d'un côté dans du sucre au cassé pour les monter en couronne dans un moule à dôme huilé, en les collant et en les appliquant un du côté blanc et un du côté jaune. Quand le moule est froid, démoulez le croquembouche sur plat, entourez-le avec une couronne de toutes petites bouchées, et fixez sur le sommet du dôme un petit pompon en sucre blanc.

2305. — CROQUEMBOUCHE D'AUVERGNE.

Prenez 7 à 800 gr. de pâte d'abricots en pastilles telles qu'on les vend chez les marchands de comestibles, parez-les avec un coupe-pâte rond, de 2 centim. et demi de diamètre, et évidez-les ensuite en anneaux avec un petit coupe-pâte. Cuisez deux plaques d'appareil à gaufres n° 2203, en les tenant minces, et coupez-les à la bouche du four, à mesure que la pâte est cuite, avec un coupe-pâte de 3 cent. et demi, en ronds que vous évidez. Quand ils sont froids, masquez-les d'un côté avec un peu de marmelade d'abricots, et sur chacun d'eux collez un anneau de pâte d'abricots sur le point central ; cela fait, glacez-les au cassé, du côté de l'abricot seulement, et rangez-les à mesure sur une plaque huilée. Quand le sucre est bien refroidi, trempez-les d'un côté seulement dans du sucre et rangez-les au fond et contre les parois d'un moule uni et huilé, en couronnes superposées ; laissez bien refroidir le sucre, puis démoulez le croquembouche sur plat et emplissez le vide de chaque anneau avec une petite fraise ou une pistache glacée en cassé, que vous collez en la sortant du sucre.

2306. — CROQUEMBOUCHE A LA BOU-MAZA POUR GROSSE PIÈCE.

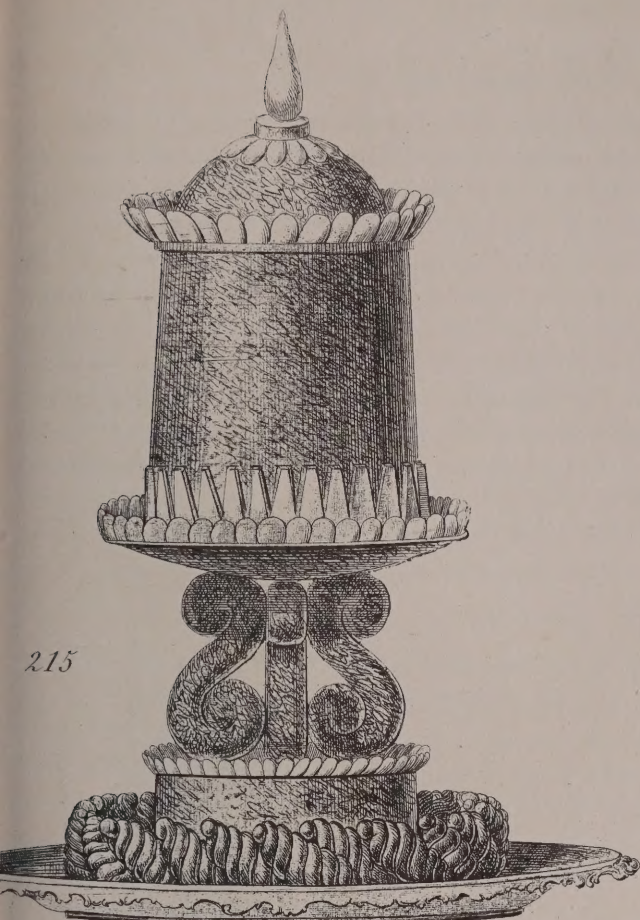
Proportions : 800 gr. d'amandes, un kilog. de sucre. Préparez les amandes comme il est dit au n° 2302, cassez le sucre en petits morceaux, divisez-le en deux parties que vous mettez chacune dans un poêlon différent ; mouillez le sucre avec moitié de son poids d'eau, et quand il est dissous, cuisez-le un poêlon après l'autre, mais en additionnant à chaque poêlon 2 cuillerées de sirop de froment. Quand le sucre est cuit, colorez-le avec un peu de carmin limpide, puis piquez les amandes pour les tremper et les monter au fond et autour du moule, les unes à côté des autres et par rangs réguliers. On peut dresser ce croquembouche sur plat ou sur socle et l'orner avec une belle aigrette blanche.

2307. — CROQUEMBOUCHE EN GÉNOISE POUR GROSSE PIÈCE.

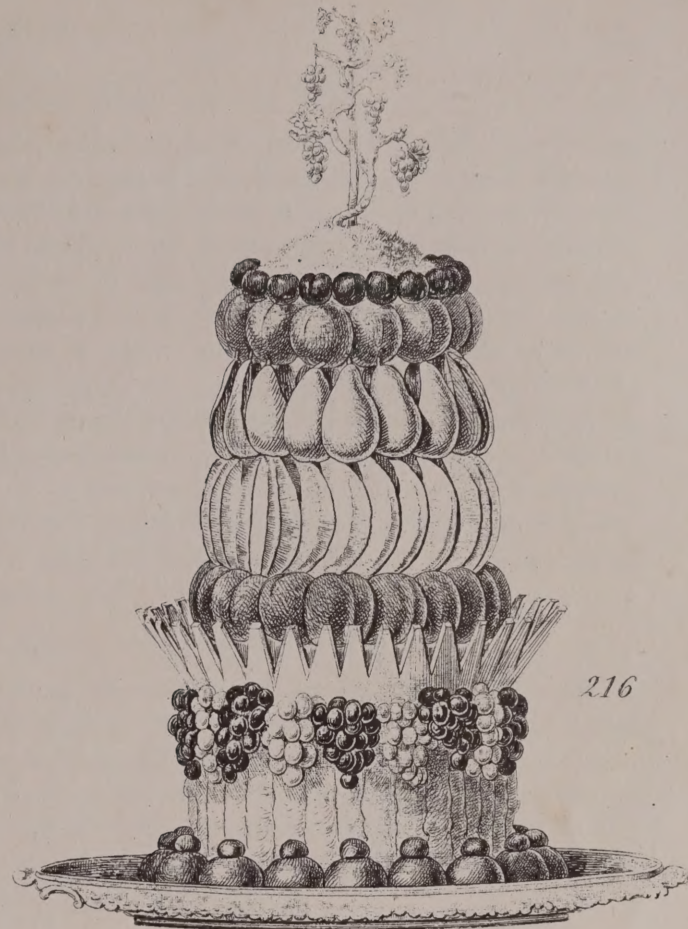
Cuisez d'abord 2 plaques de génoise n° 2213 ayant un centim. d'épaisseur ; aussitôt sorties du four, découpez-les en rond avec un coupe-pâte de 3 centim. de diamètre, en les évidant aussitôt avec un coupe-pâte d'un centimètre ; rangez à mesure ces anneaux sur des plaques couvertes de papier et faites-les sécher à l'étuve ; quand ils sont secs, comptez-les et divisez-les en deux parties égales ; prenez un poêlon de sucre au cassé dans lequel vous trempez tour à tour, mais d'un côté seulement, la moitié de la quantité des anneaux ; aussitôt que le sucre est égoutté, appuyez-les sur des pistaches hachées, de manière à sabler entièrement la surface, et rangez-les à mesure sur une plaque huilée, le côté sablé en dessous. Maintenant, glacez la seconde moitié des anneaux aussi dans le sucre au cassé, et aussitôt le sucre égoutté appuyez-les sur du sucre grainé et criblé un peu gros, rangez aussi ces anneaux sur une plaque huilée pour laisser refroidir le sucre, puis prenez-les un à un, trempez-les très-légèrement sur leur épaisseur dans du sucre au cassé et dressez-les en les collant les uns avec les autres au fond et autour d'un grand moule à croquembouche uni, mais en ayant soin d'alterner les nuances, afin que quand le croquembouche sera démoulé, les deux nuances l'entourent en spirale. Ce croquembouche peut être dressé sur plat ou sur socle et orné avec un sujet en glace ou en sucre filé. Pour les grosses pièces devant figurer sur un buffet, on peut monter ces croquembouche en remplaçant le sucre au cassé par de la glace royale ; en ce cas, on la laisse bien sécher à l'étuve avant de démouler la pièce.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUARANTE-SIXIÈME.

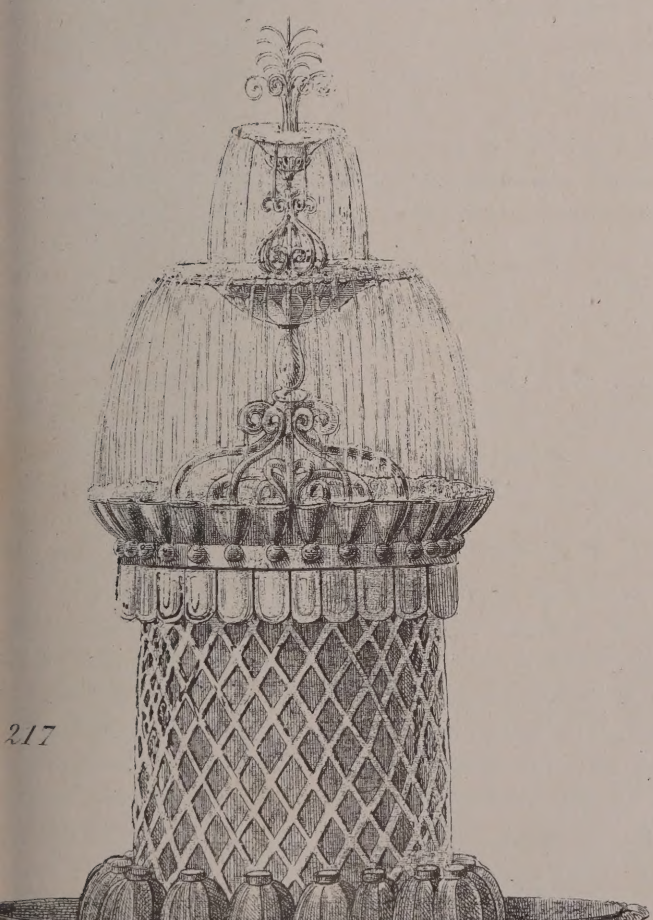
N° 215. — Nougat à la Parisienne, page 445.
N° 216. — Croquembouche à la renaissance, page 450.
N° 217. — Sultane en grillage en sucre filé, page 406.
N° 218. — Sultane droite en sucre filé, page 406.



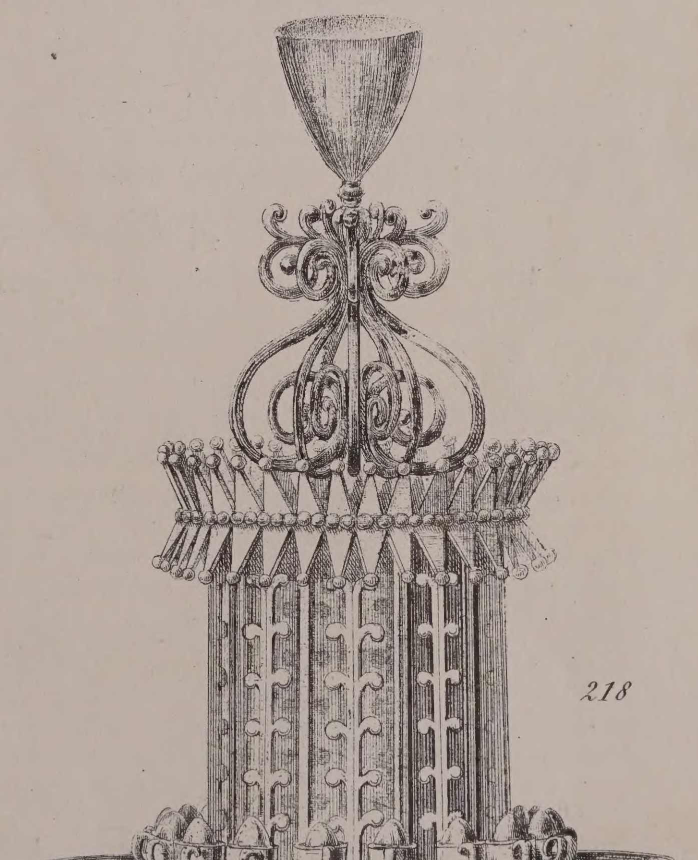
215



216



217



218

2308. — CROQUEMBOUCHE MODERNE, POUR GROSSE PIÈCE.

Cuisez un appareil de biscuit-punch dans une grande plaque haute de bords; quand il est refroidi, divisez-le en tranches d'un centim. d'épaisseur que vous coupez ensuite en croissants à l'aide d'un coupe-pâte rond de 4 centim. de diamètre; rangez-les sur deux plaques et faites-les sécher à l'étuve douce; quand ils sont secs, glacez-en la moitié avec de la glace royale rose et l'autre moitié avec de la glace blanche; faites sécher la glace, puis piquez les croissants un à un avec des petites brochettes en bois et glacez-les vivement au cassé, à sucre un peu chaud, afin qu'il en reste moins sur les gâteaux, et rangez-les à mesure sur une plaque huilée pour faire refroidir le sucre. Huilez alors un grand moule à croquembouche uni et dressez-en une couronne de rouges, au fond du moule, avec les pointes des croissants en haut, mais après avoir légèrement trempé celles-ci dans du sucre au cassé afin de les coller ensemble. Cela fait, dressez sur cette couronne une couronne de croissants blancs, en les collant aussi au sucre au cassé, mais en appuyant le centre de ceux-ci sur les deux pointes rapprochées des croissants déjà dressés; continuez ainsi en alternant les deux nuances jusqu'à ce que vous arriviez au bord du moule. Quand le sucre est refroidi, démoulez le croquembouche avec soin pour le dresser sur socle et le couvrir avec un dôme en sucre filé s'adaptant au diamètre du croquembouche et surmonté d'un joli pompon ou d'une aigrette; dissimulez la jonction du dôme et du gâteau avec un petit liseron en sucre filé; entourez la base avec une couronne de petits gâteaux.

2309. — CROQUEMBOUCHE DE CHOUX, POUR GROSSE PIÈCE.

Marquez une pâte à choux ordinaire avec 500 gr. de farine; mettez-la dans une poche munie d'une douille et couchez 2 ou 3 grandes plaques de petits choux de la grosseur d'une toute petite noix, bien ronds et à distance voulue; cuisez-les à four modéré, et quand ils sont bien secs, détachez-les des plaques, laissez-les refroidir, faites-leur une petite ouverture et fourrez-les, à l'aide d'un petit cornet, avec un peu de marmelade d'abricots ou crème frangipane; piquez-les avec des tiges ou brochettes en bois pour les tremper au sucre au cassé, les laisser égoutter et les monter directement au fond et contre les parois d'un grand moule à croquembouche uni et huilé. Quand le sucre est raffermi, démoulez le gâteau et dressez-le sur plat ou sur socle; on peut l'orner avec du sucre filé.

2310. — CROQUEMBOUCHE DE CHOUX, PANACHÉ, POUR GROSSE PIÈCE.

Marquez une pâte à choux, comme il est dit dans l'article qui précède, et couchez-la sur plaque en tout petits choux que vous cuisez à four modéré afin de les obtenir bien secs; en les sortant du four, détachez-les pour les faire refroidir et les fourrer, puis trempez-les à la main, du côté le plus lisse, dans du sucre au cassé et appuyez-les à mesure sur des pistaches hachées pour les sabler; reprenez-les ensuite un à un, trempez-les très-légèrement dans du sucre au cassé, sur le côté, et rangez-les en couronne, au fond et contre les parois d'un grand moule à croquembouche huilé, en ayant soin de les coler entre eux. Quand le sucre est refroidi, démoulez le croquembouche et dressez-le sur plat ou sur socle pour l'orner avec une aigrette en sucre blanc.

2311. — CROQUEMBOUCHE EN MERINGUE, POUR GROSSE PIÈCE.

Couchez à la poche et sur plaques beurrées et farinées une centaine de petits bâtons en meringue, dans le genre des biscuits à la cuiller, ayant de 5 à 6 centim. de long. Cuisez-les à four bien doux et détachez-les aussitôt sortis pour les faire sécher à l'étuve; prenez-les ensuite un à un, parez-les régulièrement et poussez sur l'un des côtés un cordon de glace royale, puis dressez-les dans un moule à croquembouche, en rangs superposés; tenez le moule à température douce pendant quelques heures et démoulez ensuite le croquembouche pour le dresser sur plat ou sur socle et placez dessus une couronne imitée en pastillage ou en glace blanche et du calibre exact du croquembouche.

2312. — CROQUEMBOUCHE D'ABOUKIR, POUR GROSSE PIÈCE.

Ayez 600 gr. de grosses amandes fendues en deux, séchées, mais bien blanches; ayez aussi 5 à 600 gr. de pâte d'amandes à la vanille, pistachée et d'une légère teinte verte, roulez cette pâte en forme d'olives, de la longueur des amandes, et enfermez-les entre deux moitiés d'amandes en appuyant un peu afin que la pâte soit plus large que les moitiés d'amandes; si les amandes ne s'attachaient pas, il faudrait les humecter avec un peu de blanc d'œuf ou de sirop; cela fait, piquez la pâte avec de petites brochettes et glacez-les au cassé; laissez-les égoutter et refroidir pour les monter en couronnes superposées au fond et contre les parois d'un grand moule huilé, en ayant soin de les tremper légèrement dans du sucre pour les coller ensemble. Quand le sucre est froid, démoulez le croquembouche pour le dresser sur socle et l'orner avec une belle aigrette en sucre rose et blanc.

2313. — CROQUEMBOUCHE DE QUARTIERS D'ORANGES, POUR GROSSE PIÈCE.

Enlevez l'écorce à une quinzaine de bonnes oranges sans endommager l'épiderme du fruit; retirez aussi bien que

possible la peau blanche adhérente à l'épiderme et divisez-les en quartiers sans les écorcher; rangez-les à mesure sur des tamis secs, les uns à côté des autres et faites-les sécher quelques heures à l'étuve très-douce; quand ils sont secs, glacez-les au cassé, soit à la main, soit à la brochette; laissez bien égoutter le sucre et rangez-les à mesure sur des plaques huilées; quand le sucre est refroidi, prenez-les un à un, trempez-les légèrement d'un bout dans du sucre et dressez-les en couronne, presque debout, contre les parois d'un grand moule à croquembouche huilé; quand la première couronne est montée, dressez-en une seconde dessus, mais celle-ci en sens inverse; continuez ainsi jusqu'à ce que vous arriviez au bord du moule; alors masquez le fond en dressant des quartiers à plat. Laissez refroidir le sucre et démoulez le croquembouche pour le dresser sur plat ou sur socle et l'orner avec un sujet. Il est évident qu'on peut nuancer en rouge la moitié des quartiers en les glaçant au sucre coloré.

2314. — CROQUEMBOUCHE A L'ALGÉRIENNE, POUR GROSSE PIÈCE.

Choisissez un kilog. et demi de moyennes dattes d'égale grosseur, fendez-les d'un côté pour leur retirer le noyau et remplir le vide avec un morceau de pâte d'amandes de deux couleurs, vanillée, blanche et pistachée, mais de manière à laisser les dattes entr'ouvertes, afin que la pâte d'amandes reste visible. Piquez-les ensuite avec des brochettes et glacez-les au cassé; piquez-les à mesure sur une passoire renversée afin de faire égoutter le sucre. Montez les dattes en couronnes superposées contre les parois d'un grand moule à croquembouche huilé, en les collant ensemble avec du sucre cassé et en les disposant de manière à laisser voir la pâte. Masquez aussi le fond du moule, et quand le sucre est froid, démoulez le gâteau pour le dresser sur socle ou sur plat et l'orner avec un sujet en glace ou en sucre filé.

2315. — CROQUEMBOUCHE A LA RENAISSANCE, POUR GROSSE PIÈCE. (Dessin n° 216.)

Choisissez une trentaine de reines-Claude confites auxquelles vous retirez le noyau pour les remplacer par une petite boule en pâte d'amandes; glacez-les au cassé et tenez-les sur une plaque; glacez aussi une trentaine de quartiers d'oranges, autant de moitiés d'abricots confits, autant de cerises et autant de petites poires coupées par moitiés. Montez ensuite ces fruits en couronnes superposées contre les parois d'un grand moule à croquembouche huilé, en ayant soin d'alterner les nuances et de les tremper à mesure dans du sucre. Quand le sucre est froid, démoulez le croquembouche et dressez-le sur un tambour en pâte d'office contre lequel vous collez debout des éclairs du double plus long que d'ordinaire, mais plus minces et glacés au cassé; ornez le dessus avec une couronne de *dents de loup* en sucre filé, au-dessous desquelles vous appliquez de petites grappes de raisins blancs et noirs ainsi que des grappes de groseilles rouges. Sur le haut du croquembouche, disposez un sujet en sucre imitant un cep de vigne que vous entourez à la base avec une nappe de sucre filé blanc. Dressez la pièce sur plat et entourez-la avec une couronne de petits gâteaux.

2316. — COTELETTES OU FILETS DE VOLAILLE A LA MAYONNAISE. (Imitation.)

Parez en forme de filets de volaille ou de côtelettes 14 tranches de biscuit-punch, masquez-les avec une couche de marmelade d'abricots et glacez-les entièrement avec une glace fondante blanche; aussitôt glacées, saupoudrez-les avec une petite pincée de pistaches hachées très-fin, en imitation de persil haché; aussitôt que la glace est sèche, papillotez les manches avec de petites manchettes, et dressez les côtelettes en couronne sur une bordure de gelée au rhum de forme plate et unie, puis emplissez le puits avec une crème plombière aux amandes, à laquelle vous mêlez au moment une petite macédoine de fruits variés et coupés à la petite colonne.

2317. — CHAUFROIX DE BÉCASSE A LA GELÉE. (Imitation.)

Cuisez une plaque de biscuit-punch ayant 3 à 4 centim. d'épaisseur; quand il est refroidi, distribuez-le en vingt parties, avec lesquelles vous imitez des cuisses, des ailes et des estomacs de bécasse; masquez ces membres dans leur entier avec de la marmelade d'abricots et glacez-les ensuite avec une glace au chocolat de teinte un peu brune. Quand la glace est sèche, piquez à chaque filet une petite tige d'angélique, à laquelle vous adaptez une petite manchette; alors nappez-les à la gelée de vanille et dressez-les en pyramide dans le puits d'une bordure de gelée renversée sur plat.

2318. — GALANTINE A LA GELÉE, POUR GROSSE PIECE. (Imitation).

Préparez un kilogr. de pâte d'amande à la vanille d'après la formulle n° 2199; séparez-en le tiers pour la conserver blanche et divisez le reste en cinq parties de différentes grosseurs que vous colorez, l'une en vert tendre, une autre en chocolat brun, et les trois autres parties en rouge, mais de trois nuances bien distinctes. Avec la pâte verte imitez des pistaches, avec le chocolat des truffes entières, avec la plus rouge des filets de langue à l'écarlate, avec la deuxième nuance, mêlée avec un peu de pâte blanche, imitez des filets de jambons; la troisième nuance, mêlée avec un peu de pâte au chocolat, servira à imiter les chairs.

Maintenant abaissez au rouleau la pâte blanche en abaisse de la forme d'un carré long et placez-la sur une serviette saupoudrée avec du sucre fin, puis humectez-en la surface avec une légère couche de marmelade d'abricots, saupoudrez-la avec une couche de pâte hachée, composée avec les nuances blanches, roses et brunes, afin d'imiter la farce ; sur cette couche, rangez les filets imitant les viandes de jambon et de langue, en les parsemant avec des pistaches et truffes imitées, et en leur mêlant quelques parties de gelée de groseilles et de coings coupés en filets ou en dés ; roulez alors l'abaisse inférieure sur elle-même, fermez les deux bouts et soudez bien la pâte en l'humectant, puis enveloppez la galantine avec le linge ; serrez-la d'abord des deux bouts en la ficelant, soutenez-la sur sa longueur avec deux tours de ficelle et mettez-la ensuite sous presse légère ; au bout de quelques heures, déballez-la pour la parer à vif des deux bouts, la glacer au pinceau avec de la marmelade d'abricots mélangée avec un peu de chocolat liquide, et dressez-la sur un pain-vert de forme ovale, imité en biscuit glacé aux pistaches et d'avance dressé sur un plat long. Entourez la galantine avec un cordon de gelée hachée et la base du pain-vert avec une couronne de petits jambonneaux imités et papillotés ; piquez enfin sur l'épaisseur de la galantine quelques hâtelets transparents, mais composés avec de la gelée douce.

2319. — HURE DE SANGLIER A LA GELÉE, POUR GROSSE PIÈCE. (Imitation.)

Cuisez 2 plaques de biscuit-punch en leur donnant l'épaisseur de 2 à 3 centim ; cuisez aussi une abaisse en pâte d'office, coupée à peu près dans les dimensions que vous voulez donner à la hure ; émincez ensuite le biscuit sur le travers, coupez-le et montez-le sur l'abaisse en pâte d'office, en superposant les lames de biscuit, d'avance masquées avec de la marmelade d'abricots. En faisant cette opération, il ne faut pas perdre de vue le profil de la hure, dont les dessins n^{os} 106 et 109 peuvent servir de modèle. Quand la tête est taillée, il faut la masquer entièrement avec de la marmelade pour l'envelopper ensuite avec une large abaisse de biscuit en feuille, à laquelle vous faites prendre exactement les contours de la hure, dont la surface se trouve ainsi très-lisse. Maintenant, parez la hure au couteau en diminuant les épaisseurs, puis ouvrez le museau, découpez-le en forme et laissez-le entr'ouvert en le soutenant à l'intérieur avec un appui ; cela fait, creusez la cavité des deux yeux, fixez les deux oreilles découpées dans un morceau de biscuit, puis emplissez toutes les inégalités et le vide des jointures avec de la marmelade d'abricots très-réduite et encore chaude, afin qu'en refroidissant elle se raffermisse davantage ; masquez également les surfaces de la tête avec une couche mince de marmelade, et glacez enfin toute la hure avec une glace cuite au chocolat ; aussitôt la glace sèche passez-la une seconde à la bouche du four pour lui donner du brillant ; alors fixez-lui de chaque côté du museau deux défenses imitées en pâte d'amandes, et formez les deux yeux à l'aide de deux ronds bombés en pâte d'amandes, avec un point noir sur le milieu, que vous enveloppez de gélatine en les moulant dans une cuiller à café ; vous les démoulez ensuite pour les fixer dans les cavités réservées. Maintenant, dressez la hure sur plat, ornez-la sur la partie du cou avec des hâtelets garnis de gros fruits variés, et entourez-la à sa base avec de beaux croûtons de gelée à l'orange et rosée, ainsi que de la gelée blanche hachée.

2320. — JAMBON A LA GELÉE, POUR GROSSE PIÈCE. (Imitation.)

Les dessins n^{os} 32 et 104 représentent des jambons dressés pouvant servir de modèle, comme forme et décor, pour la confection de celui que nous allons décrire.

Cuisez un appareil de biscuit-punch ou d'amandes dans 2 sautoirs foncés de papier ayant 35 à 38 centim. de diamètre ; quand les biscuits sont démoulés, divisez-les sur leur diamètre de manière à obtenir deux formes de jambons de chaque biscuit à l'aide d'un modèle en papier coupé d'avance ; cuisez aussi une abaisse en pâte d'office sur laquelle vous montez le jambon ; pour cela faire, vous divisez transversalement les 4 abaisses en biscuit, chacune en 3 parties pour les remettre ensuite les unes sur les autres, en les alternant avec de la marmelade d'abricots. Donnez au jambon une jolie forme et tenez les surfaces bien unies ; parez les contours en les égalisant et masquez toutes les surfaces avec une couche mince de marmelade bien réduite ; glacez-le ensuite dans tout son entier avec une glace fondante au marasquin ; quand cette glace est bien sèche, masquez la partie la plus mince, du côté du manche, avec une glace cuite au chocolat, afin d'imiter la couenne du jambon ; poussez-le quelques secondes au four pour donner du brillant à la glace, puis piquez-lui un manche en pâte d'office, auquel vous fixez une jolie manchette ; dressez alors le jambon sur plat, entourez-le avec de la gelée blanche hachée et croûtonnez-le avec de beaux croûtons de gelée à l'orange, nuancée en rose.

2321. — CYGNE A LA CRÈME, POUR GROSSE PIÈCE. (Imitation.)

Cuisez un biscuit à la vanille dans un moule ovale, ayant 35 centim. de long sur 15 de hauteur ; cuisez aussi une abaisse en pâte d'office de quelques centim. plus longue et plus large que le biscuit ; avec de la pâte d'office formez aussi la charpente d'un cou de cygne, de deux ailes et d'une queue, que vous cuisez et limez en conséquence pour les masquer ensuite avec de la meringue italienne, en leur donnant autant que possible de la vraisemblance ; faites sécher cette meringue à l'étuve, parez le biscuit en imitant le corps du cygne, divisez-le en tranches pour le fourrer avec de la

marmelade, le remettre en forme et le placer sur l'abaisse en pâte d'office disposée sur un plat long, puis assemblez le cou et les ailes en les fixant contre le biscuit dans le genre que représente le dessin n° 99. Maintenant masquez le biscuit avec de la chantilly très-ferme en lui donnant exactement la forme du corps; piquez la queue à l'autre extrémité et entourez la pièce avec du sucre filé blanc, disposé de manière à imiter l'eau.

2322. — CYGNE A L'ORANGE EN GLACE, POUR GROSSE PIÈCE. (Imitation.)

Préparez en pâte d'office la charpente d'un cou, d'une queue et de deux ailes pour les masquer en meringue italienne, que vous faites sécher à l'étuve; fixez alors le cou et les ailes sur une abaisse en pâte d'office disposée sur un plat long, dans le sens que représente le dessin n° 99; maintenant bordez l'abaisse avec une couronne d'éclairs ou de pains de la Mecke, en les collant au sucre au cassé et les dressant presque debout; au moment de servir, emplissez le vide de l'abaisse avec une crème plombière à l'orange, que vous dressez en lui faisant imiter le corps du cygne; fixez la queue imitée à l'autre extrémité et entourez la pièce avec du sucre filé blanc, disposé de manière à imiter l'eau.

2323. — CARPE EN BISCUIT, POUR GROSSE PIÈCE. (Imitation.)

Cuisez 3 ou 4 grandes plaques de biscuit en feuille; cuisez aussi une abaisse en pâte d'office dans les dimensions que vous voulez donner au poisson, et masquez-la avec une couche de marmelade d'abricots; masquez également l'une des abaisses en biscuit avec de la marmelade, et roulez-la sur sa longueur pour l'appliquer ensuite sur l'abaisse en pâte d'office; masquez la surface du biscuit et augmentez-en l'épaisseur toujours avec le biscuit, mais en imitant la forme d'une grosse carpe posée à plat; quand la forme est donnée, couvrez le tout avec une abaisse mince afin de lui faire prendre tous les contours du poisson; imitez la tête aussi bien que possible en laissant les ouïes entr'ouvertes; marquez la cavité de l'œil, et masquez entièrement les surfaces avec de la marmelade d'abricots, mêlée avec de la marmelade de reines-Claude; cela fait, glacez le poisson avec une glace fondante légèrement brunie; alors appliquez au poisson les nageoires du dos et celle du côté, ainsi qu'une imitation du bout de la queue, toutes préparées d'avance avec de la pâte d'office cuite et limée, et très-légèrement glacée; imitez aussi un œil dans une cuiller à café avec de la gélatine claire et une boule aplatie en pastillage; rougissez légèrement au pinceau l'ouverture des ouïes et celle de la gueule, et dressez le poisson sur plat long; entourez-le avec de la gelée hachée et bordez le plat avec une belle couronne de gros croûtons de gelée à l'orange légèrement nuancée.

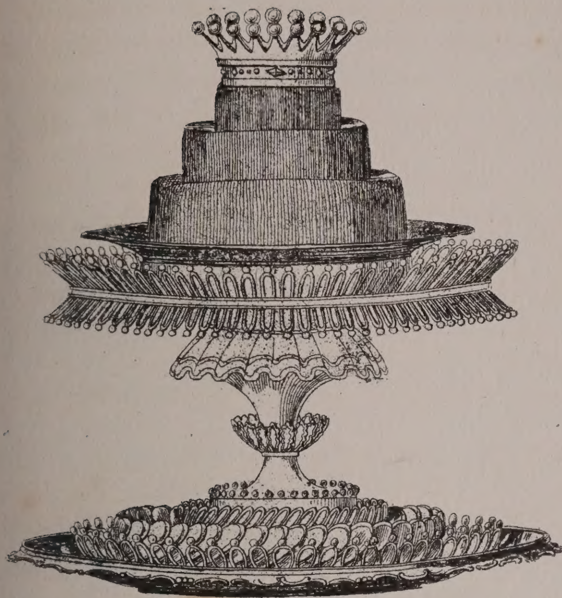
2324. — LIVRE EN BISCUIT, POUR GROSSE PIÈCE. (Imitation.)

Cuisez un appareil de biscuit-punch dans une caisse en fer-blanc ayant 32 centim. de long, 24 de large et 7 de haut; quand le biscuit est refroidi, parez-le en forme de coussin en arrondissant les angles, masquez-le avec une couche de marmelade et glacez-le avec de la glace rouge; imitez au cornet, avec de la glace blanche, des broderies sur les coutures et dressez-le sur un plat long.

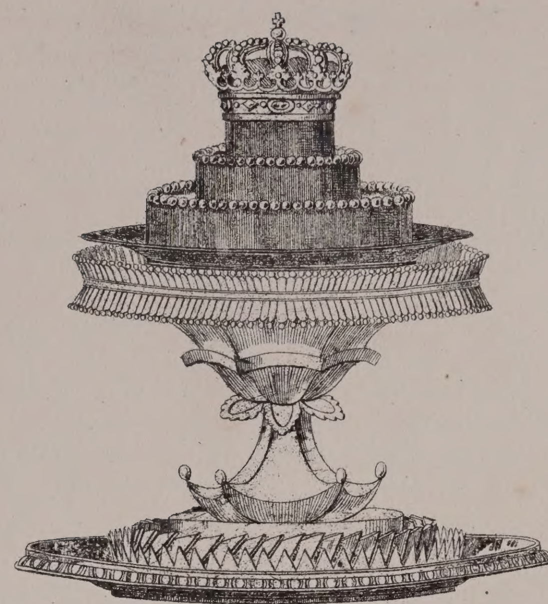
Cuisez 2 grandes plaques de pâte frolle n'ayant qu'un demi-centim. d'épaisseur, sur lesquelles vous coupez 2 abaisses ayant 24 centim. de long sur 16 de large; ces abaisses sont destinées à imiter les couvertures du livre; coupez également une bande de 24 centim. de long sur 6 de large pour imiter le dos du livre. Maintenant, coupez sur une abaisse de biscuit-punch, un carré long ayant 23 centim. de long sur 15 de large, et 5 d'épaisseur; émincez transversalement l'épaisseur de ce biscuit en abaisses aussi minces et aussi régulières que possible; et reformez-les aussitôt en les masquant chacune avec une couche mince de marmelade rouge, ce biscuit est destiné à imiter le corps du livre; parez-le très-lisse et masquez-le sur son épaisseur avec une légère couche de marmelade d'abricots transparente, et glacez-le avec une glace blanche très-liquide; placez-le alors sur l'une des deux couvertures dout l'épaisseur sera aussi glacée; puis masquez la surface et l'épaisseur de la seconde couverture avec une couche de marmelade de reines-Claude, et glacez-la aussi avec une glace blanche et liquide; quand elle est glacée, ornez-la avec un encadrement poussé au cornet simple, mais correct; disposez-la ensuite sur le corps du livre, après avoir masqué celui-ci avec une couche de marmelade, pour les coller ensemble. Prenez alors la bande destinée à imiter le dos du livre, coupez-la juste dans les proportions en la faisant légèrement bomber d'un côté et masquez-la, de ce côté, avec de la marmelade verte que vous glacez avec une glace liquide et blanche; aussitôt que la glace est sèche décorez cette partie au cornet avec de la glace blanche, dans l'ordre applicable aux livres; disposez alors cette bande à côté de la couverture, en dissimulant

SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUARANTE-TROISIÈME.

N° 204. — Savarin pour grosse pièce, page 440.
N° 206. — Gros baba pour grosse pièce, page 439.
N° 205. — Cussy pour grosse pièce, page 440.
N° 207. — Biscuit à la vanille, page 442.



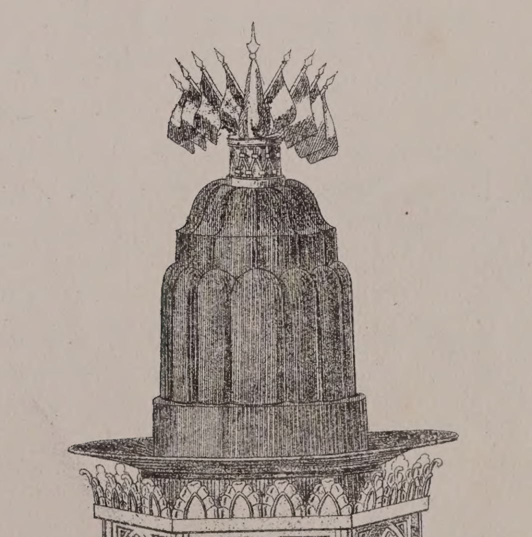
04.



205.



206



207

les jointures avec quelques ornements. Maintenant, appliquez contre l'épaisseur du livre et sur les 3 faces, une bande mince et transparente de sucre filé blanc; ornez aussi le coussin avec 4 jolis glands imités en sucre filé et entourez-le avec de la gelée blanche hachée très-fin.

PETITS GATEAUX POUR ENTREMETS ET GARNITURES.

2325. — PETITES BRIOCHES.

Prenez 500 gr. de pâte à brioche n° 2269, déjà levée, divisez-la en parties de la grosseur d'un œuf; sur chacune de ces parties, retirez un morceau de pâte de la grosseur d'une petite noix que vous moulez en poire; moulez aussi les parties plus grosses en boules et rangez-les à distance sur des plaques; cela fait, appuyez la boule avec un doigt mouillé sur sa partie centrale, et dans ce vide, introduisez la pointe des parties primitivement moulées en poires; faites revenir les brioches à température douce pendant 12 à 15 minutes; dorez-les alors pour les pousser à four chaud et les cuire pendant 12 à 15 minutes.

2326. — PETITS COMPIEGNES.

Prenez 500 gr. de pâte à compiègne, déjà levée, rompez-la et avec elle emplissez à moitié des petits moules à dariole beurrés; faites lever la pâte à température douce jusqu'à ce qu'elle arrive à la hauteur des bords, rangez les moules sur un plafond et cuisez-les à four vif; en les sortant du four, démoulez les gâteaux pour les siroper avec du sirop vanillé, et quand ils sont refroidis, glacez-les à la vanille. On peut cuire ces gâteaux dans des moules à tartelette ou autres, en ayant toujours soin de ne les remplir qu'à la moitié.

2327. — PETITS BABAS.

Prenez 500 gr. de pâte à baba, déjà levée, rompez-la et avec elle emplissez à moitié des petits moules à baba beurrés, rangez les moules sur des plaques, faites lever la pâte jusqu'à la hauteur des bords et cuisez-les à four chaud; en les sortant du four, siropez les gâteaux avec un sirop au Madère chaud ou au rhum, en les trempant entièrement, et faites-les égoutter sur une grille. Quand ils sont refroidis, glacez-les avec une glace au punch.

2328. — PETITS COUGLOFS.

Prenez 500 gr. de pâte à couglof, n° 2275, avec laquelle vous emplissez à moitié des petits moules à baba ou à dariole beurrés et saupoudrés avec des amandes hachées; rangez les moules sur des plaques, faites lever la pâte jusqu'à la hauteur des bords et cuisez-les à four chaud; en les sortant du four, démoulez les gâteaux, laissez-les refroidir et glacez-lesavec une glace aux amandes légères.

2329. — PETITS MUNICHS.

Préparez 500 gr. de pâte à munich, et quand elle est levée, emplissez à moitié des moules à brioche beurrés et masqués au fond avec quelques moitiés de petites amandes; rangez les moules sur plaque, faites lever la pâte à la hauteur des bords et poussez-les à four chaud; en les sortant du four, démoulez les gâteaux pour les faire refroidir et les glacer à l'orange.

2330. — PETITS SAVARINS.

Prenez 500 gr. de pâte à savarin, déjà levée, et avec elle emplissez à moitié des petits moules à savarin beurrés; rangez-les sur plaque et faites lever la pâte à la hauteur des bords; alors, poussez-les à four chaud; quand ils sont cuits, démoulez les gâteaux, siropez-les avec une infusion préparée d'après la méthode prescrite au n° 2276, et laissez-les refroidir sur une grille; glacez-les ensuite avec une glace au punch.

2331. — PETITS SOLEILS.

Prenez 500 gr. de pâte à soleil, déjà levée, emplissez à moitié des moules et faites-les lever sur plaque à température douce, jusqu'à ce que la pâte arrive à la hauteur des bords; poussez alors les gâteaux à four chaud pour les cuire, démoulez-les pour les laisser refroidir et glacez-les avec une glace aux framboises.

2332. — PETITS GORENFLOTS.

Prenez 500 gr. de pâte à gorenflot, avec laquelle vous emplissez à moitié des moules à dariole, rangez-les sur plaque et tenez-les à température douce jusqu'à ce que la pâte arrive à la hauteur des bords; alors, poussez-les à four

chaud, démoulez ensuite les gâteaux pour les siroper avec une infusion au lait d'amandes et curaçao ; quand ils sont froids, glacez-les avec une glace aux amandes légère.

2333. — PETITS CUSSYS.

Préparez un petit appareil cussy et avec lui emplissez des petits moules à savarin beurrés et glacés ; cuisez les gâteaux à four doux pour les masquer ensuite avec de la marmelade d'abricots et les glacer à la vanille.

2334. — PETITS NAPOLITAINS.

On confectionne ces gâteaux avec la même pâte et d'après la méthode des gros napolitains, en coupant les petites abaisses au coupe-pâte, mais sans les vider ; on les décore avec des fruits confits.

2335. — PETITS NOUGATS.

Les petits nougats se forment le plus ordinairement dans des moules à dariole ; l'appareil est le même que pour les gros nougats, avec cette différence que pour ceux-ci les amandes sont coupées en petits dés ou hachées. On peut servir ces petits nougats au naturel ou à la chantilly ; en ce cas on coule un filet de glace royale sur les bords supérieurs des nougats moulés ; pour les appuyer, de ce côté, sur des pistaches hachées ; on colle ensuite sur le côté un petit anneau en feuilletage cuit à blanc, en guise d'anse, et on emplit le nougat avec de la chantilly.

2336. — TARTELETTES D'ABRICOTS.

Beurrez 2 douz. de moules à tartelette ronds, foncez-les avec une pâte à foncer, piquez-les au fond pour faire sortir l'air, et garnissez-les avec une couche de marmelade sur laquelle vous rangez une moitié d'abricot tournée et blanchie ; saupoudrez-les de sucre et poussez-les à four chaud ; quand elles sont cuites, laissez-les refroidir pour les démouler et les napper avec un sirop vanillé et très-serré. Placez sur chaque moitié d'abricots une demi-amande blanchie et macérée dans du sirop.

2337. — TARTELETTES A L'ORANGE.

Foncez 2 douz. de moules à tartelette longs avec de la pâte à foncer, masquez-les de papier et emplissez-les avec des noyaux de cerises secs, pour les cuire ainsi sans qu'ils se déforment ; en les sortant du four, videz-les, masquez les tartelettes avec une couche de marmelade d'oranges ou d'abricots, et emplissez-les avec de petits quartiers d'orange parés à vif et saupoudrés avec un peu de sucre ; nappez-les avec un peu de sirop réduit et un peu de gelée de pommes.

2338. — TARTELETTES A LA FRANGIPANE MERINGUÉES.

Avec des rognures de feuilletage foncez 18 moules creux, à tartelette, masquez intérieurement la pâte avec une couche de marmelade d'abricots et emplissez-les avec de la frangipane aux amandes ; rangez à mesure les moules sur une plaque et poussez-les à four modéré. Quand les tartelettes sont cuites, sortez-les du four, masquez le dessus avec une couche de marmelade que vous recouvrez avec un peu d'appareil à meringue vanillé, monté en dôme, en le lissant avec la lame d'un couteau, décorez-le ensuite au cornet, saupoudrez les tartelettes avec du sucre en poudre et faites légèrement colorer la meringue à four très-doux ; en les sortant du four, emplissez les cavités du décor avec de la marmelade d'abricots ou bien avec de la gelée de fruits, blanche ou rouge, que vous poussez au cornet.

2339. — TARTELETTES A LA CONDE.

Foncez 2 douz. de moules à tartelette ronds avec de la pâte à foncer fine, masquez-les intérieurement avec une couche de marmelade d'abricots, sur laquelle vous rangez une couche d'appareil de riz à la crème, au-dessus duquel vous placez une moitié d'abricot cuite ; saupoudrez de sucre et poussez-les au four ; quand la pâte est bien cuite, sortez les tartelettes pour les masquer avec du pralin, glacez-les au sucre et faites légèrement colorer au four.

2340. — TARTELETTES AUX FRAISES.

Foncez avec de la pâte à flan 2 douz. de moules à tartelette longs, masquez la pâte avec du papier beurré, emplissez-les avec de la farine commune ou des noyaux de cerises secs, et cuisez-les à blanc ; videz ensuite les tartelettes, garnissez-les avec des fraises crues et nappez-les avec du sirop vanillé réduit avec un peu de gelée de groseilles.

2341. — TARTELETTES GRILLÉES.

Avec de la pâte fine foncez 2 douz. de moules à tartelette ronds, masquez-les avec une légère couche de marmelade d'abricots et emplissez-les avec de la marmelade de pommes à la vanille, lissez-la et masquez-la avec des petits cordons de pâte roulée, que vous disposez en grillage en soudant chaque bout avec la pâte des bords du moule ; dorez

légèrement le grillage et poussez les tartelettes au four ; quand elles sont cuites, saupoudrez-les avec du sucre fin et faites-les glacer à four vif.

2342. — TARTELETTES AUX POMMES.

Foncez 2 douz. de moules à tartelette ronds avec de la pâte fine ; garnissez-les à peu près à hauteur avec de la marmelade de pommes à la vanille que vous étalez régulièrement, pour la masquer ensuite avec des ronds de pommes crues, coupées avec un tube d'un centim. et demi de diamètre et de l'épaisseur d'une pièce d'un franc ; dressez-les en couronne et à cheval avec un rond sur le milieu ; saupoudrez-les avec du sucre et cuisez-les à four modéré ; en les sortant, démoulez-les et nappez-les avec un peu de sirop de pommes réduit à point.

2343. — TARTELETTES DANOISES.

Cuisez une vingtaine de tartelettes de pommes ; quand elles sont froides, masquez-les avec une couche de marmelade d'abricots et sur celle-ci dressez en dôme une couche de chantilly à la vanille.

2344. — TARTELETTES DE POIRES.

Foncez 2 douz. de moules ronds à tartelette avec de la pâte fine ; emplissez-les, à peu près, avec de la marmelade de poires à la vanille, puis dressez sur le centre une petite poire cuite et rougie, saupoudrez les tartelettes avec du sucre et cuisez-les à four modéré ; en les sortant, nappez-les au pinceau avec un sirop de poires à la vanille réduit à point.

2345. — TARTELETTES DE CERISES.

Avec de la pâte fine foncez 2 douz. de moules à tartelette, emplissez-les avec des cerises sans noyau, saupoudrez-les avec du sucre et cuisez-les à four modéré ; quand les tartelettes sont cuites, laissez-les refroidir, démoulez-les et nappez-les avec du sirop réduit avec le jus des cerises.

2346. — TARTELETTES AU RIZ.

Foncez 2 douz. de moules à tartelette profonds et de forme ovale, avec de la pâte fine, masquez-les intérieurement avec une légère couche de marmelade d'abricots et emplissez-les avec un appareil de riz préparé comme pour gâteau ; saupoudrez-les de sucre et cuisez-les à four doux ; quand les tartelettes sont cuites, démoulez-les et saupoudrez-les encore avec du sucre vanillé.

2347. — IMITATION DE POMMES DE TERRE.

Coupee une quinzaiue de morceaux de biscuit-punch, en leur donnant une forme allongée, mais incorrecte ; divisez-les chacun en deux parties, pour les fourrer avec de la frangipane à la vanille et les remettre en forme ; masquez-les aussi, extérieurement, avec une couche mince de frangipane, puis enveloppez-les entièrement avec une abaisse de pâte d'amandes cuite, en soudant les parties et en donnant aux gâteaux la forme d'une pomme de terre longue ; appuyez-les de distance en distance avec une baguette en bois, afin de pratiquer des inégalités sur la surface des gâteaux ; cela fait, roulez-les dans de la poudre de biscuit, mêlée avec un peu de chocolat pulvérisé, afin de leur donner, à peu près, la teinte des pommes de terre.

2348. — FANCHONNETTES.

Avec de la pâte fine ou rognures de feuilletage foncez 18 moules à tartelette ronds et un peu profonds, masquez la pâte avec une légère couche de marmelade d'abricots et remplissez-les à moitié avec un appareil de frangipane aux amandes ; rangez les moules sur plaque et poussez-les à four modéré ; quand la pâte est cuite, sortez-les du four, finissez d'emplir les moules avec du même appareil et masquez-les de nouveau avec une couche de marmelade ; alors couvrez l'appareil avec de la meringue que vous lissez avec le couteau en le montant en dôme ; décorez ce dôme avec un cornet d'appareil à meringue, saupoudrez-le avec du sucre vanillé et faites-lui prendre une belle couleur à four doux ; retirez ensuite les moules pour les laisser refroidir, et comblez les cavités du décor avec de la gelée de coings ou de groseilles.

2349. — PONTNEUFS.

Foncez des moules à tartelette avec de la pâte fine, garnissez le fonds avec une couche de marmelade d'abricots et emplissez-les avec de la frangipane à la fleur d'oranger finie avec quelques jaunes d'œuf crus ; unissez bien la surface et masquez-la avec trois bandes de pâte que vous disposez en croix en les soudant contre les bords. Dorez et cuisez-les à four modéré ; en les sortant du four, glacez-les au sucre.

2350. — MIRLITONS.

Foncez 2 douz. de moules ronds à tartelette avec de la pâte fine coupée avec un coupe-pâte cannelé ; mettez dans une terrine 3 moules à dariole de farine, autant de sucre vanillé en poudre, 6 macarons écrasés et 3 œufs entiers,

150 gr. de beurre et un grain de sel; travaillez l'appareil quelques minutes avec une cuiller pour le lisser, puis emplissez les moules; rangez-les sur plaque pour les cuire à four doux et les glacer au sucre en les sortant.

2351. — PUITS D'AMOUR.

Abaissez au rouleau 300 gr. de feuilletage à huit tours, de l'épaisseur de 2 à 3 millim., puis avec un coupe-pâte cannelé ayant 4 centim. de diamètre, coupez une quarantaine d'abaisses dont vous rangez la moitié sur plaque en les plaçant à distance; évidez le reste des abaisses avec un coupe-pâte de 2 centim., et placez ces anneaux sur les ronds après les avoir mouillés; dorez le dessus des anneaux et poussez-les à four modéré; quand ils sont cuits, retirez les pour les laisser refroidir; masquez-les en dessus avec un peu de glace et appuyez-les de ce côté sur des pistaches hachées; creusez-les ensuite pour les emplir avec de la gelée de pommes, sur laquelle vous placez une cerise confite.

2352. — CONDÉS.

Abaissez du feuilletage à 8 tours, de l'épaisseur de 4 à 5 millim., divisez la pâte en bandes de 8 centim. de large et masquez-les avec un apareil à condé que vous lissez avec la lame du couteau; distribuez ensuite ces bandes sur leur travers en carrés longs ayant 3 centim. de large; aussitôt coupés, saupoudrez-les largement avec du sucre vanillé et enlevez-les avec la lame du couteau: rangez-les à distance sur plaque et cuisez-les à four doux; en les sortant, parez-les droits.

2353. — ROYAUX.

Abaissez du feuilletage à dix tours pour le diviser en bandes ayant 8 centim. de diamètre; masquez ces bandes avec une couche de glace royale à peine travaillée pour éviter les boursouflures; étalez-la d'une égale épaisseur et mince, coupez-les ensuite sur le travers en carrés longs ayant 3 centim. de diamètre, et rangez-les sur plaque, à distance, en les enlevant avec la lame du couteau; cuisez-les à four doux et saupoudrez-les avec du sucre vanillé.

2354. — POLONAIS.

Abaissez 300 gr. de feuilletage à six tours et demi en lui donnant 2 à 3 millim. d'épaisseur, et divisez-le en carrés de 7 à 8 centim.; mouillez légèrement le dessus, ployez les angles sur le centre sans appuyer les bords, et rangez-les sur plaque pour les dorer; ayez soin de ne mettre de la dorure que sur la partie plate du gâteau afin de bien marquer la croix, et faites cuire à feu vif; glacez-les au sucre avant de les retirer, et, quand ils sont froids, ornez-les en dessus avec 4 petites bandes de gelée de groseilles disposées en croix.

2355. — FANTAISIES.

Abaissez du feuilletage à huit tours en lui donnant l'épaisseur de 4 millim.; coupez ensuite la pâte au couteau ou avec un emporte-pièce en ronds, carrés ou ovales; humectez légèrement ces parties d'un côté et appuyez-les sur du sucre en poudre pour les ranger sur plaque à distance et les cuire à four doux; si on coupe ces gâteaux ronds, on peut les cerner à cru pour les vider quand ils sont cuits et les emplir avec de la gelée de groseilles, de pommes ou de coings.

2356. — PALMIRES.

Abaissez 400 gr. de feuilletage à 8 tours en lui donnant l'épaisseur de trois quarts de centim., et la forme d'un carré long ayant 18 centim. de large; humectez sa surface au pinceau et roulez-la des deux côtés sur sa longueur, de manière que les deux rouleaux viennent se joindre sur le milieu; alors, appuyez légèrement la pâte sans lui faire perdre sa forme, et coupez-la transversalement en tranches d'un demi-centim. tout au plus; rangez-les aussitôt sur plaque en les mettant à plat; dorez-les très-légèrement et cuisez-les à four chaud; glacez-les avec sucre avant de les sortir.

2357. — VIRGINIENS.

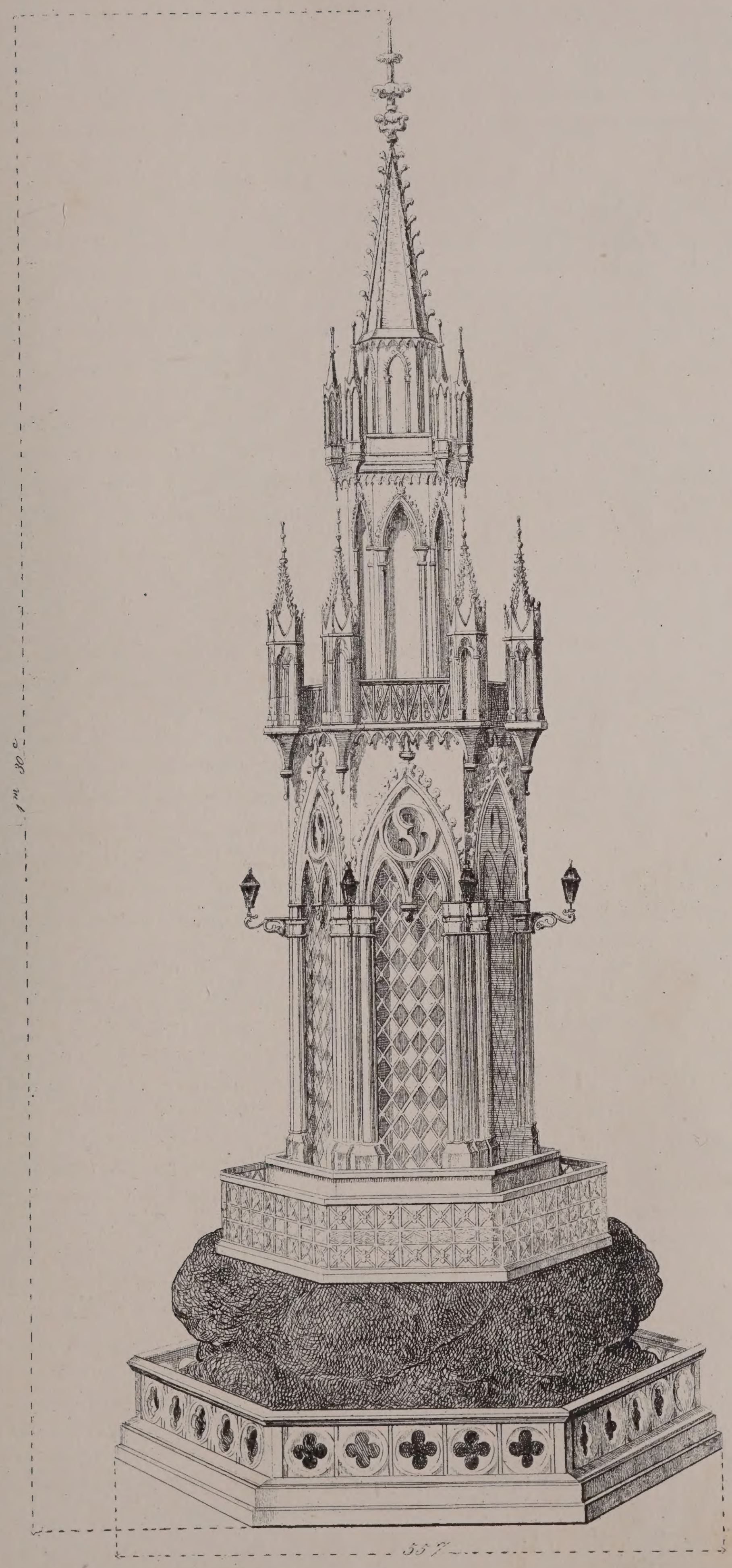
Abaissez du feuilletage à huit tours, de l'épaisseur de 3 millim.; distribuez ensuite l'abaisse en ronds de 8 centim. de diamètre; mouillez leur surface et placez sur leur centre 3 à 4 cerises confites; ployez alors la pâte pour former une espèce de rissole, mais sans que les bords se joignent tout à fait; rangez-les ainsi sur plaque à distance; dorez-les et cuisez-les à four modéré; glacez-les avant de les sortir du four.

2358. — DARTOIS AUX POMMES.

Mouillez légèrement une plaque sur laquelle vous étalez une abaisse mince, en feuilletage à 8 tours ayant une forme carrée; masquez-la jusqu'à 2 centim. des bords avec une couche de marmelade de pommes réduite et mêlée avec

SOMMAIRE DE LA PLANCHE CINQUANTE ET UNIEME.

N° 232. — Pièce gothique en pastillage, page 415.



232

DÉPOSÉ

Lith. Hri Muller Jns à Par

quelques cuillerées de marmelade d'abricots; lissez-la avec le couteau, mouillez les bords et couvrez-la avec une abaisse semblable; soudez les deux abaisses sur les bords en les appuyant, parez carrément la pâte, dorez la surface et marquez les gâteaux en traçant des raies sur toute la longueur de la pâte, à 3 centim. de distance; rayez-la ensuite transversalement à 8 centim. de distance pour marquer la longueur des gâteaux; rayez alors les gâteaux très-légèrement, puis poussez les plaques à four modéré; quand la pâte inférieure est bien cuite, saupoudrez la surface avec du sucre fin pour la glacer de belle couleur et la sortir ensuite; au bout d'un quart d'heure, détaillez les gâteaux en suivant les rayures.

2359. — DARTOIS GLACÉS.

Abaissez 250 gr. de feuilletage à dix tours, de forme carrée et mince; étalez la pâte sur une plaque légèrement mouillée pour en relever tant soit peu les bords; alors, masquez sa surface avec une couche de marmelade de pommes réduite avec quelques cuillerées de marmelade d'abricots, et poussez la plaque à four modéré; quand la pâte est bien cuite, retirez-la pour la laisser refroidir et masquez ensuite les pommes avec une couche de marmelade d'abricots; masquez alors celle-ci avec une glace cuite au marasquin, et divisez aussitôt les gâteaux en carrés longs.

2360. — DARTOIS DE POMMES A L'ANGLAISE.

Étalez sur une plaque une abaisse en feuilletage à dix tours et mince; masquez-la avec une couche de marmelade de pommes réduite avec un peu de marmelade d'abricots; égalisez sa surface et masquez-la avec lames de pommes crues coupées minces, passées au coupe-pâte rond et divisées par le milieu; dressez ces pommes symétriquement, en les faisant échevaucher et de manière que la marmelade se trouve entièrement couverte; saupoudrez les pommes avec du sucre fin et poussez la plaque à four modéré; quand la pâte est bien cuite, sortez-les du four et nappez-les avec un sirop de pommes réduit à point.

2861. — MARS.

Étalez sur une plaque une abaisse en feuilletage mince et de forme carrée dont vous relevez légèrement les bords; masquez-la avec une couche de marmelade de pommes à la vanille d'un centim. d'épaisseur, et poussez la plaque au four; quand la pâte est bien cuite, retirez-la pour la laisser refroidir; masquez alors les pommes avec une couche de marmelade d'abricots, et ensuite avec une couche d'appareil à meringue ayant un centim. d'épaisseur, que vous unissez bien avec la lame d'un couteau; divisez ensuite l'abaisse en bandes longues ayant de 7 à 8 centim. de largeur, puis coupez transversalement ces bandes en donnant aux gâteaux 3 centim. de largeur; enlevez-les à mesure avec la lame du couteau pour les placer à distance; alors, rangez sur la meringue des filets d'amandes à petite distance et en travers des gâteaux; saupoudrez-les avec du sucre vanillé, rangez-les alors sur plaque et poussez-les à four très-doux pour faire prendre à la meringue une belle couleur jaune.

2362. — RELIGIEUSES.

Abaissez 400 gr. de feuilletage à dix tours, en lui donnant l'épaisseur de 3 à 4 millim.; divisez ensuite l'abaisse en bandes de 8 centim. de largeur, rangez-les sur plaques bien droites et humectez légèrement les bords; masquez-les ensuite avec une couche de marmelade de pommes réduite à la vanille avec quelques cuillerées de marmelade d'abricots et à laquelle vous mêlez une poignée de raisins de Corinthe; unissez bien la surface, puis masquez-la avec des cordons de pâte que vous rangez au travers de la bande et à une petite distance en les soudant à mesure sur les côtés de la bande de pâte; dorez très-légèrement ces cordons et poussez la plaque à four modéré; quand la pâte est bien cuite, glacez-les au sucre pour les sortir ensuite.

2363. — NOUGATS PARISIENS, A L'ABRICOT.

Étalez sur une plaque légèrement beurrée une abaisse en pâte à brioche ayant 4 à 5 millim. d'épaisseur; piquez-la avec une fourchette, relevez tant soit peu les bords; masquez-la avec une couche d'abricots un peu ferme et saupoudrez toute la surface avec des filets d'amandes que vous saupoudrez à leur tour avec du sucre fin; poussez la plaque à four modéré, et quand la pâte est cuite, sortez-la pour découper les gâteaux en carrés longs ou de toute autre forme.

2364. — CANNELONS AUX CONFITURES.

Beurrez 24 petites colonnes en bois ou en fer-blanc, ayant de 10 à 12 centim. de long sur un centim. de diamètre, mais de forme légèrement conique; abaissez 4 à 500 gr. de feuilletage à dix tours en lui donnant 3 à 4 millim. d'épaisseur; humectez la surface et distribuez-la en bandes de 2 centim. de large tout au plus avec lesquelles vous entourez les colonnes d'un bout à l'autre, en faisant tant soit peu échevaucher la pâte et en tenant la surface mouillée en dessus; donnez-leur une égale longueur et rangez-les à mesure sur plaque les uns à côté des autres, mais à distance; dorez-les et poussez-les à four gai; quand la pâte est cuite, glacez-les au sucre, sortez-les du four et, quelques minutes

après, enlevez les colonnes; aussitôt les cannelons refroidis, garnissez-les intérieurement avec de la marmelade, gelé ou confiture de cerises. On peut garnir ces gâteaux avec de la chantilly.

2365. — ROULADES.

Cuisez un petit appareil à biscuit n° 2226 sur plaque couverte de papier en l'étalant en couche mince, cuisez-le four modéré; en le sortant faites-le refroidir dans un lieu humide, puis masquez la surface avec une couche de mar melade de framboises très-serrée, et roulez l'abaisse sur elle-même, donnez-lui l'épaisseur de 6 à 8 centim.; quand biscuit est roulé, enveloppez-le dans une feuille de papier, et tenez-le ainsi pendant une demi-heure; distribuez- ensuite en tranches transversales après avoir enlevé le papier, alors masquez une surface de ces tranches avec un légère couche de marmelade d'abricots transparente, et glacez-les à l'orange.

2366. — JAMBONNEAUX.

Marquez un petit appareil de biscuit à la cuiller, mettez-le dans une poche, et couchez sur papier une quaran taine de petits biscuits en forme de petites côtelettes, mais en ayant soin d'en coucher 20 avec la pointe à droite 20 à gauche. Saupoudrez-les de sucre, et cuisez-les à four doux; détachez-les ensuite du papier, et quand ils son froids, creusez-les légèrement pour les masquer avec un petit appareil de frangipane à la vanille ou de la mar melade d'abricots; accouplez-les ensuite de deux en deux, parez-les, masquez-les avec une très-légère couche d marmelade, et glacez-les entièrement avec une glace fondante à la vanille, rangez-les à mesure sur une grille d'office et aussitôt que la glace est sèche, masquez-les à la cuiller sur la partie la plus mince avec une glace au chocolat, e imitant la couenne d'un jambon; faites sécher cette glace, puis piquez entre les deux abaisses une petite papillote

2367. — JAMBONNEAUX A LA VIENNOISE.

Beurrez une vingtaine de petits moules à côtelette, glacez-les au sucre, emplissez-les aux trois quarts avec du bis cuit punch, et cuisez-les à four modéré; démoulez-les ensuite pour les faire refroidir, creusez-les légèrement, fourrez les avec un peu de crème viennoise que vous lissez bien, masquez-les ensuite avec un peu de marmelade, et glacez le gâteaux à l'orange; quand la glace est prise, trempez le bout pointu dans une glace au chocolat afin de simuler l couenne d'un jambon, piquez ensuite à chaque gâteau une petite manchette.

2368. — METTERNICHS.

Couchez sur papier, avec de l'appareil à manqué, des petits biscuits auxquels vous donnez la forme ovale, glacez les au sucre en poudre, et cuisez-les à four doux; détachez-les ensuite pour les masquer du côté plat avec une couche de frangipane à l'orange un peu serrée; lissez-la bien et laissez-la raffermir, masquez-la ensuite avec une couche de marmelade d'abricots, et masquez celle-ci avec une glace au marasquin.

2369. — BÉNÉDICTINS.

Cuisez un petit appareil de biscuit n° 2243 sur plaque couverte de papier, faites-le refroidir pour le parer, le masquer avec une couche de marmelade d'abricots, le glacer au citron, et le diviser aussitôt en carrés longs ou en losanges, que vous saupoudrez avec du sucre granulé.

2370. — AMBROISIES.

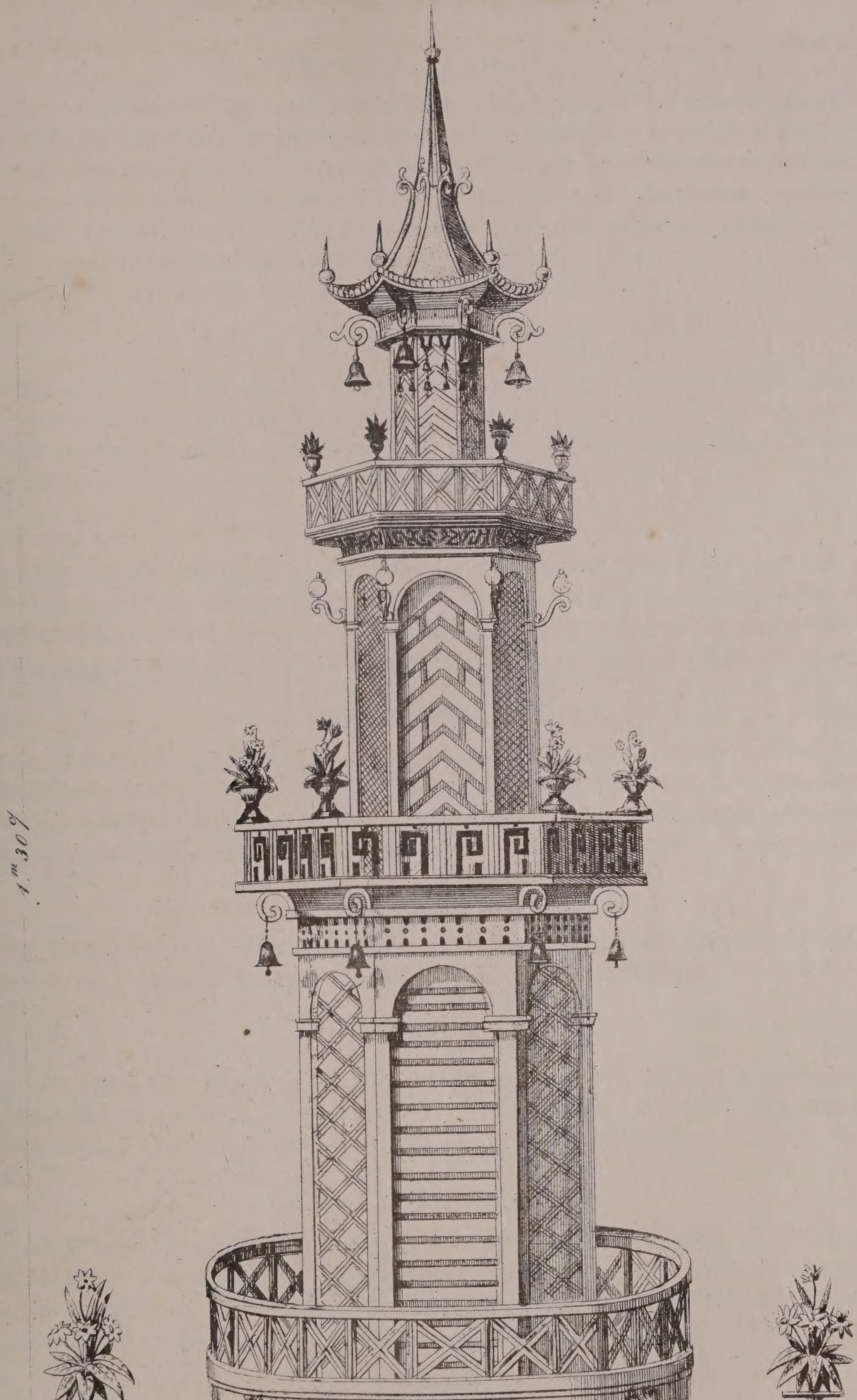
Cuisez un petit appareil à biscuit n° 2225 sur plaque beurrée; en le sortant du four, parez-le, masquez-le avec une couche de marmelade d'abricots, et celle-ci avec une glace au curaçao; saupoudrez-le aussitôt avec des pistaches hachées, et divisez-le en carrés longs ou losanges.

2371. — DARIOLES A LA VANILLE.

Foncez d'abord avec de la pâte fine 14 moules à dariole, et dans chacun d'eux déposez au fond un petit morceau de beurre. Mettez dans une terrine 2 moules à dariole de sucre vanillé et 2 œufs entiers, que vous travaillez ensemble pendant quelques minutes, ajoutez ensuite 2 moules à dariole de farine et 3 macarons pulvérisés et un grain de sel, délayez l'appareil avec 6 moules à dariole de lait, puis emplissez les moules, et cuisez-les à four très-doux; quand ils sont cuits, retirez-les pour les saupoudrer avec du sucre vanillé. On peut parfumer des gâteaux à la fleur d'oranger, ou infuser le lait aux zestes.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE CINQUANTIÈME.

N° 231. — Pavillon chinois en pastillage, page 415.



231

2372. — GAUFRES A LA CHANTILLY.

Préparez un appareil à gaufres nº 2202, chauffez un gaufrier creux, essuyez-le bien et beurrez-le avec du beurre clarifié ; placez le gaufrier au-dessus d'un fourneau bien allumé en l'appuyant sur un trépied, et étalez sur l'un des côtés intérieurs du gaufrier une couche d'appareil masquant juste la gravure du fer ; fermez bien le gaufrier, chauffez-le des deux côtés en le retournant souvent, jusqu'à ce que la gaufre soit sèche et de belle couleur ; alors ouvrez le gaufrier et enlevez la gaufre à l'aide d'un petit couteau, saupoudrez-la aussitôt avec du sucre vanillé, rangez-la sur une grille pour la tenir à l'étuve tiède jusqu'à ce que toutes les gaufres soient cuites ; alors dressez-les sur serviette. Servez à part une crème fouettée à la chantilly, parfumée à la vanille.

2373. — BOUCHEES A L'ITALIENNE.

Cuisez un appareil à biscuit dans des moules à tartelette ronds ; quand les gâteaux sont froids, masquez-les avec un appareil à meringue italienne parfumée à la vanille que vous montez en dôme dont la surface doit être lisse ; alors trempez vivement le dôme du gâteau dans un grand poêlon de fondant à la vanille et rangez à mesure les gâteaux sur des grilles d'office. On peut glacer ces gâteaux avec du fondant aux fraises, au chocolat, etc.

2374. — BOUCHÉES DE DAMES.

Emplissez une poche avec du biscuit commun et couchez des ronds sur papier ; cuisez-les à four doux, et quand ils sont froids, videz-les légèrement, puis garnissez chaque moitié avec un peu d'appareil de frangipane à la vanille ou des confitures, accouplez-les de deux en deux, masquez-les avec une légère couche de marmelade, et glacez-les au chocolat, posez-les à mesure sur une grille d'office, et passez-les ensuite une seconde au four pour donner du brillant à la glace.

2375. — BOUCHÉES DE MESSIEURS.

Avec de l'appareil à biscuit à la cuiller couchez au cornet 4 douz. de biscuits de forme ovale un peu plus courts que ceuxdits à la cuiller, cuisez-les à four modéré, videz-les légèrement quand ils sont froids, et garnissez-les avec un appareil de crème viennoise au rhum ; accouplez-les ensuite de deux en deux, masquez-les avec une légère couche de marmelade, et masquez-les entièrement avec une glace au punch.

2376. — CONSTANTINES.

Cuisez des petits choux comme pour croquembouches et en les tenant un peu secs, garnissez-les avec de la marmelade, glacez-les au cassé, saupoudrez-les à mesure avec des pistaches hachées, et rangez les 5 ensemble, 4 dessous et un au milieu.

2377. — AMÉRICAINS.

Cuisez une plaque d'appareil à biscuit nº 2250, en lui donnant un centim. et demi d'épaisseur ; quand il est refroidi, parez l'abaisse, divisez-la en deux parties, masquez-en une moitié avec une couche de frangipane et placez l'autre moitié dessus ; divisez-la alors en carrés longs pour former les gâteaux et les glacer entièrement avec une glace au chocolat nº 2132.

2378. — RICHELIEUX.

Préparez un appareil de biscuit nº 2237, et cuisez-le dans des moules à tartelette ; quand les gâteaux sont refroidis, videz-les légèrement en dessus et emplissez le vide avec une petite partie de frangipane à la vanille, masquez aussi la surface supérieure avec la frangipane et masquez celle-ci avec une couche de marmelade d'abricots ; glacez ensuite les gâteaux avec une glace au marasquin, et aussitôt glacés, décorez-les en dessus avec une rosace d'angélique.

2379. — ZURICH.

Cuisez 2 petites plaques de biscuit en feuilles en lui donnant l'épaisseur d'un centim. ; quand il est froid, parez-le en dessus, masquez une des deux abaisses avec de la marmelade d'abricots, et couvrez-la avec l'autre en l'appuyant légèrement pour les coller ensemble ; cela fait, masquez aussi l'abaisse supérieure avec une couche de marmelade, sur laquelle vous étalez au couteau une glace au marasquin, coupez aussitôt les gâteaux en carrés longs, et saupoudrez-les avec des pistaches hachées.

2380. — PUNCHS.

Cuisez une plaque de biscuit punch ayant 3 cent. d'épaisseur, parez-le droit, et laissez-le refroidir ; masquez-le ensuite du côté paré avec une couche de marmelade d'abricots, et marquez celle-ci avec une glace au punch ; distribuez ensuite les gâteaux en carrés longs ou toute autre forme.

2381. — PORTUGAIS.

Cuisez une plaque de biscuit de Portugal de 3 centim. d'épaisseur; en le sortant du four parez le droit, laissez-le refroidir, masquez-le en dessus avec une couche de marmelade d'abricots, et celle-ci avec une glace à l'orange ; distribuez ensuite les gâteaux en carrés longs ou toute autre forme.

2382. — FINANCIERS.

Cuisez 18 savarins dans des moules à dariole; en les sortant du four, démoulez-les pour les siroper au pinceau avec un sirop vanillé ; quand ils sont froids, parez-les droits, et videz-les aux trois quarts du côté coupé pour les emplir avec un appareil bavarois aux fraises ; masquez l'ouverture avec un rond d'angélique, puis masquez-les avec une légère couche de marmelade d'abricots pour les glacer au marasquin.

2383. — SULTANS.

Cuisez de l'appareil à biscuit punch dans des moules à dariole; quand les gâteaux sont démoulés et refroidis, parez-les droits, videz-les du côté coupé pour les emplir avec un salpicon de fruits lié avec de la marmelade d'abricots et fermez l'ouverture avec la partie enlevée; masquez-les avec un peu de marmelade, et glacez-les à l'orange pour les saupoudrer aussitôt avec des pistaches hachées.

2384. — CROISSANTS.

Cuisez de l'appareil à breton dans des moules en forme de croissants; démoulez ensuite les gâteaux pour les parer droits, les cerner, les emplir avec un peu de frangipane à la vanille et aux amandes; fermez l'ouverture avec la partie enlevée, masquez-les sur toutes les surfaces avec un peu de marmelade d'abricots, et glacez-les à la vanille pour les décorer ensuite avec quelques détails de fruits confits.

2385. — EUGÉNIES.

Préparez un appareil à biscuit d'après la méthode prescrite au n° 2333; cuisez-le dans des moules à tartelette beurrés et glacés au sucre; quand ils sont cuits, démoulez, masquez-les légèrement avec un peu de confiture, et glacez-les au curaçao.

2386. — FRIANDS.

Emplissez une poche avec de l'appareil à friand, et couchez-le en ovales sur des plaques beurrées, saupoudrez-les et cuisez-les à four doux; en les sortant, détachez-les et masquez-les, sur le côté plat, avec du pralin, une couche de marmelade d'abricots tiède ou confitures de groseilles; laissez-la bien refroidir, puis masquez-la avec une glace au rhum ou au kirsch; décorez-les aussitôt avec des demi-pistaches que vous formez en étoile, passez-les une seconde à la bouche du four pour donner du brillant à la glace.

2387. — ORIENTALES.

Cuisez un appareil de biscuit fin dans une caisse carrée en papier ou en fer-blanc, ayant 4 centim. de haut; quand le biscuit est refroidi, parez-le droit et divisez-le en 15 parties carrées aussi larges que hautes, masquez-les entièrement avec une couche de marmelade d'abricots, et glacez-en 5 avec une glace aux fraises, 5 avec une glace aux pistaches et les autres à l'orange; quand la glace est froide, couvrez-les d'un côté pour les vider et les garnir avec une chantilly à la vanille.

2388. — INGÉNUES.

Cuisez une plaque de biscuit punch en lui donnant l'épaisseur de 3 centim.; parez le dessus et divisez le biscuit en losanges; cernez-les d'un côté pour les vider en partie et emplir le vide avec une crème au beurre et aux amandes n° 2144 que vous montez tant soit peu en dôme; lissez-le et masquez entièrement les gâteaux avec une glace fondante aux pistaches.

2389. — DAUPHINES.

Cuisez à blanc une quinzaine de tartelettes moulées avec de la pâte frolle; quand elles sont cuites et vidées, emplissez-les avec un salpicon de fruits lié avec un petit appareil bavarois aux fraises que vous montez en dôme, et masquez ensuite avec de la meringue italienne; décorez-les en dessus avec quelques détails d'angélique.

2390. — MARGUERITES.

Cuisez une quinzaine de tartelettes aux pommes; quand elles sont froides, masquez-les avec une couche de mar-

melade d'abricots, et celle-ci avec de la meringue italienne sur laquelle vous imitez une marguerite avec des demi-pistaches, faites sécher la meringue en la tenant très-blanche.

2391. — FLUTES.

Abaissez minces des rognures de feuilletage, divisez-lez en petites bandes de 10 centim. de long sur 4 de large, garnissez ensuite ces bandes avec un cordon de confiture ou de crème poussée au cornet, roulez-les ensuite pour enfermer l'appareil, rangez-les sur plaque en plaçant la soudure sur le côté, dorez-les et cuisez-les à feu vif, glacez-les au sucre avant de les sortir.

2392. — CANAPÉS.

Abaissez du feuilletage en lui donnant à peu près l'épaisseur d'un centim., distribuez-le ensuite en bande de 8 à 10 centim. de large que vous coupez transversalement de la largeur de 2 centim.; rangez ces bandes sur plaque en les posant du côté coupé, de manière que le feuilletage s'élargisse à la cuisson au lieu de lever; glacez-les avant de les sortir. Quand ils sont froids, ornez-les avec de la gelée de pommes ou de groseilles.

2393. — DARTOIS AU RIZ.

Abaissez des rognures de feuilletage en abaisse carrée dont vous relevez légèrement les bords; masquez-la avec une couche d'appareil de riz à la vanille, cuit comme pour gâteaux; cuisez-la à four modéré, et quand elle est froide masquez le riz avec une couche de marmelade d'abricots que vous glacez au marasquin; coupez ensuite les gâteaux en forme de carrés longs.

2394. — PERLÉS.

Cuisez de l'appareil de biscuit aux amandes, de la génoise ou du manqué en lui donnant l'épaisseur de 2 centim.; divisez-le ensuite en ronds que vous bordez en dessus avec une couronne de perles de meringue italienne régulièrement poussées au cornet; faites-la sécher à l'étuve, puis garnissez les gâteaux avec de la gelée de coings ou de framboises.

2395. — MANQUÉS PRALINÉS.

Étalez sur une plaque à rebords foncée de papier, un appareil à biscuit n° 2219, en lui donnant l'épaisseur d'un centim.; cuisez-le à four modéré. Pendant sa cuisson, travaillez dans une terrine 150 gr. de glace de sucre avec 3 blancs d'œufs; au bout de quelques minutes, additionnez à l'appareil 150 gr. d'amandes sèches et coupées en filets; quand le biscuit est à peu près cuit, sortez-le du four, dorez vivement la surface, saupoudrez avec du sucre fin et étalez dessus l'appareil en couche mince; poussez-le de nouveau au four jusqu'à ce que le dessus soit de belle couleur, sortez-le alors pour le distribuer en petits gâteaux en forme de carrés longs ou en losanges.

2396. — MANQUÉS A L'ITALIENNE.

Cuisez une plaque de biscuit n° 2219; aussitôt cuit, renversez-le sur la table pour le laisser refroidir, parez-le ensuite et masquez la surface avec une couche de meringue italienne ayant 5 à 6 millim. d'épaisseur; saupoudrez-la avec des raisins de Corinthe mêlés avec du cédrat et des pistaches coupés en dés; divisez aussitôt l'appareil en biscuit en forme de carrés longs ou en losanges.

2397. — SAMARITAINS.

Sur une abaisse de génoise ou biscuit aux amandes cuit d'un centim. d'épaisseur; coupez 45 abaisses avec un coupe-pâte de 4 centim. de diamètre, évidez-les ensuite avec un coupe-pâte plus petit; coupez-en aussi une quinzaine que vous laissez pleines, c'est-à-dire sans être évidées et sur lesquelles vous montez 3 des abaisses évidées en les masquant à mesure avec de la marmelade d'abricots pour les coller, emplissez-les avec un appareil bavarois et masquez-les entièrement avec de la marmelade d'abricots; glacez-les ensuite et décorez-les en dessus avec une petite rosace formée avec des demi-pistaches.

2398. — VIENNOIS.

Cuisez 2 abaisses en biscuit viennois ayant un centimètre d'épaisseur et laissez-les refroidir à moitié; masquez la surface d'une des abaisses avec une couche de marmelade d'abricots et sur celle-ci une couche de glace au punch; placez aussitôt la seconde abaisse dessus pour les souder ensemble; masquez également le dessus de l'abaisse supérieure avec de la marmelade et glacez-la aussi avec une glace au punch; distribuez ensuite des petits gâteaux en carrés longs ou en losanges et faites-les sécher à l'air.

2399. — MIRANDOLAIS.

Cuisez une abaisse de biscuit n° 2217 ayant 2 centim. d'épaisseur, masquez-la sur sa surface avec une couche de

marmelade de reines-Claude et glacez-la avec une glace aux pistaches; distribuez aussitôt l'abaisse en petits gâteaux en forme de carrés longs.

2400. — MARQUIS.

Cuisez de l'appareil à biscuit de Portugal dans des moules à tartelette cannelés; quand ils sont cuits, videz-les légèrement en dessus et emplissez le vide avec une chantilly à l'orange, très-ferme, bien égouttée, peu sucrée et mêlée avec un petit salpicon d'ananas; dressez-la en dôme, lissez bien les surfaces et masquez-les soit en les trempant dans une glace fondante à l'orange, liquéfiée à point, soit en les masquant à la cuiller. Laissez-les égoutter sur une grille.

2401. — PANIERS.

Cuisez de l'appareil à madeleine dans des moules à tartelette de forme ovale et cannelés; en les sortant du four, parez-les droits en dessus, masquez-les du côté de la cannelure avec une glace à l'orange, et quand celle-ci est sèche, bordez-les du côté coupé avec des points en glace royale poussés au cornet; alors dressez sur la surface des gâteaux une petite macédoine de fruits entremêlés avec de la gelée de pommes, et faites-leur une anse transversale avec la moitié d'un anneau en feuilletage à blanc ou avec de l'angélique.

2402. — PANIERS DE BAR.

Cuisez de la génoise dans des moules à tartelette de forme ovale et un peu haute; quand les gâteaux sont froids, videz-les en partie, glacez-les et bordez-les ensuite avec de la meringue poussée au cornet; quand celle-ci est sèche, emplissez le vide avec de la gelée de Bar et fixez-leur une anse transversale imitée avec de l'angélique.

2403. — CORBEILLES.

Cuisez un appareil de biscuit-punch en lui donnant l'épaisseur de 5 centim., divisez-le en parties ovales que vous parez en forme de petites corbeilles évasées; masquez-les très-légèrement avec de la marmelade d'abricots et ensuite avec une glace aux fraises un peu liquide; quand la glace est froide, bordez les corbeilles avec des pistaches trempées dans du sucre au cassé et masquez la surface des corbeilles avec une chantilly que vous dressez légèrement en dôme.

2404. — CORBEILLES D'AMANDES.

Préparez une pâte d'amandes cuite, et avec elle moulez des petites corbeilles d'une égale forme, faites-les sécher et glacez-les à blanc; bordez-les avec des pistaches, ornez-les avec une anse transversale imitée avec de l'angélique et emplissez-les au dernier moment avec de la chantilly ou de la crème plombière.

2405. — MOKAS.

Emplissez 2 douz. de moules à tartelette de forme ovale avec un appareil de biscuit au café; quand les gâteaux sont refroidis, creusez-les légèrement et dressez dans le vide un peu d'appareil de crème au beurre et au café que vous lissez avec le couteau en le montant un peu en dôme; décorez-les en dessus avec de la même crème poussée au cornet cannelé.

2406. — MOUSSES AU CAFÉ.

Cuisez un peu d'appareil de biscuit fin dans des moules à tartelette de forme ovale; laissez refroidir les gâteaux, videz-les très-légèrement, masquez-les avec une couche d'appareil frangipane léger et parfumé au café, puis avec une crème chantilly bien égouttée, très-ferme et peu sucrée, que vous montez légèrement en dôme en lissant bien les surfaces; glacez-les ensuite à la glace au café cuite, soit en les trempant vivement dans un grand poêlon, soit en les masquant très-attentivement à la cuiller.

2407. — AUGUSTA.

Emplissez 2 douz. de moules à tartelette de forme ovale avec un appareil de biscuit à la vanille; et cuisez les gâteaux à four modéré; quand ils sont cuits, parez-les droits, videz-les légèrement et emplissez-les avec un appareil de crème au beurre aux amandes, montez-les légèrement en dôme; lissez-les bien et glacez-les au fondant à la vanille, en les trempant vivement dans la glace un peu abondante, puis décorez-les avec quelques feuilles d'appareil de crème au beurre poussée au cornet.

2408. — VICTORIA.

Cuisez une plaque de biscuit-punch ayant à peu près 2 centim. de diamètre; parez la droite et coupez sur sa surface une quinzaine de ronds ayant 5 centim. de diamètre; masquez-les légèrement avec un peu de marmelade et cernez-les avec un coupe-pâte de 3 centim. de diamètre et demi, glacez-les ensuite aumarasquin, creusez-les d'un demi-centim. seulement, et dans ce creux renversez un petit moule à dariole du même diamètre empli avec une gelée à la vanille et décoré avec des pistaches bien vertes.

2409. — RABELAIS.

Étalez sur plaque une abaisse de pâte frolle en lui donnant l'épaisseur de 4 à 5 millim.; cuisez-la et en la sortant du four, distribuez-la en ronds avec un coupe-pâte de 5 à 6 centim.; bordez-les ensuite avec une couronne de tout petits choux que vous trempez à mesure dans du sucre au cassé; emplissez alors le vide avec un appareil bavarois aux fraises.

2410. — ÉMIRS.

Cuisez une plaque de biscuit aux noisettes; en la sortant du four, divisez-la en 36 ronds de 5 centim. de diamètre; videz 18 de ces ronds en forme d'anneaux et placez-en un sur chaque rond, d'avance masqué avec de la marmelade, pour les coller ensemble, masquez également le dessus de l'anneau et appuyez les gâteaux, de ce côté, moitié sur des pistaches hachées et moitié sur des avelines aussi hachées; emplissez ensuite le vide des anneaux avec une frangipane à la vanille à laquelle vous incorporez quelques cuillerées de chantilly.

2411. — MADELEINES AU RHUM.

Cuisez un appareil à madeleine dans des petits moules beurrés, de la forme que vous préférez; en les sortant du four, masquez-les très-légèrement avec un peu de marmelade pour les glacer.

2412. — MADELEINES DE COMMERCY A L'ORANGE.

Cuisez dans de petits moules plats à griffe un petit appareil n° 2215; en sortant les gâteaux du four, masquez-les avec une légère couche de marmelade pour les glacer ensuite à l'orange.

2413. — GÉNOISES PRALINÉES.

Cuisez une plaque de génoise, quand elle est cuite retirez-la du four, masquez la surface au pinceau, avec de la glace ou de la dorure et saupoudrez-la vivement avec des amandes pralinées, puis avec du sucre en poudre et tenez-la au four encore 10 minutes; retirez-la ensuite pour la découper en petits gâteaux de forme ronde, en losanges ou carrés longs.

2414. — GÉNOISES MARBRÉES.

Cuisez sur plaque un appareil à génoise, en lui donnant l'épaisseur d'un centim. Quand le biscuit est froid, divisez-le en deux parties que vous masquez d'un côté seulement avec une couche de marmelade d'abricots; placez ensuite les deux abaisses l'une sur l'autre pour les coller, et masquez la surface avec une glace au marasquin sur laquelle vous laissez tomber des filets de glace rouge, afin de marbrer l'appareil. Distribuez aussitôt les abaisses en carrés longs et laissez sécher la glace à l'air.

2415. — GÉNOISES AUX CONFITURES.

Cuisez une plaque de génoise, quand elle est à froid parez-la carrément et distribuez-la en losanges, que vous bordez avec des petits points de meringue poussés au cornet. Faites sécher la meringue à four doux et quand elle est froide garnissez le milieu du losange avec des confitures.

2416. — GÉNOISES BIGARRÉES OU AU GRANIT.

Cuisez une plaque de génoise d'un centim. d'épaisseur; masquez-la en dessus avec une couche de marmelade d'abricots, divisez-la en deux parties que vous placez l'une sur l'autre pour les coller; glacez ensuite la surface supérieure avec une glace au citron et saupoudrez-la avec des raisins de Corinthe, des pistaches coupées en petits dés et en dernier lieu avec du sucre grainelé dont une moitié sera blanche et l'autre moitié rouge. Divisez ensuite les abaisses en petits gâteaux en forme de carrés longs ou de losanges.

2417. — FLANS RUSSES.

Foncez une quinzaine de petits moules à flan avec de la pâte décrite au n° 2180; à défaut de moules à flan, foncez des moules à tartelette; masquez-les avec du papier, emplissez-les avec de la farine et cuisez les flans ainsi; en les sortant du four, videz-les et emplissez-les avec un salpicon de fruits confits, mêlé avec quelques petits raisins et lié avec un appareil de pitiviers ou crème d'amandes, lissez l'appareil et masquez-le avec une couche de marmelade, et sur celle-ci étalez une couche de pralin n° 2155, saupoudrez-le avec du sucre et faites-le glacer à four modéré.

2418. — CHARLOTTES.

Choisissez des moules à dariole de grosse forme, au fond desquels vous placez un rond de papier; dressez ensuite contre les parois intérieures des moules de petits montants de biscuit de la hauteur des moules et coupés régulièrement;

emplissez ensuite le vide avec un appareil bavarois lié au moment sur glace; tenez les moules sur glace pendant une heure et démoulez alors les charlottes; retirez le rond de papier qui se trouve sur le dessus et remplacez-le par un rond semblable en gelée de groseilles de 5 à 6 millim. d'épaisseur et coupé au coupe-pâte.

2419. — MILANAIS.

Étalez sur plaque une abaisse de pâte frolle mince; dorez-la, saupoudrez-la avec du sucre perlé et cuisez-la à four modéré; quand la pâte est cuite et refroidie, divisez-la en deux parties et masquez-en la moitié, du côté lisse, avec de la marmelade d'abricots sur laquelle vous collez l'autre moitié, de manière que la partie saupoudrée de sucre se trouve à l'extérieur, des deux côtés de l'abaisse; alors distribuez-la en petits gâteaux en forme de carrés longs.

2420. — CHOUX A LA CRÈME.

Marquez une pâte à choux comme elle est décrite au nº 2177. Quand elle est finie, mettez-la dans une poche et couchez sur plaque des choux de forme ronde et de la grosseur d'une noix, mais à distance l'un de l'autre; dorez-les et placez sur chacun d'eux une petite pincée de sucre en tas; poussez les plaques à four tombé, tenez soigneusement la porte fermée pour ne l'ouvrir qu'au bout de 20 minutes. Les choux alors doivent être cuits et bien glacés, retirez-les plaques, détachez-en les choux et quand ils sont froids, fendez-les en dessous pour les emplir avec de la chantilly à la vanille. On peut glacer ces choux au cassé et les emplir avec un appareil bavarois.

2421. — CHOUX PRALINÉS.

Couchez sur plaque des choux ronds, dorez-les, saupoudrez-les avec des amandes hachées et masquez-les avec un peu de sucre en poudre, cuisez-les à four tombé. Quand ils sont cuits et froids, fourrez-les avec de la marmelade d'abricots ou de la frangipane.

2422. — CHOUX D'ANTIN.

Couchez sur plaque des choux bien ronds, dorez-les, glacez-les et cuisez-les à four tombé; quand ils sont froids cernez-les en dessus et trempez-les du côté de l'ouverture dans du sucre au cassé, pour les appuyer aussitôt sur des pistaches hachées afin de border l'ouverture. Emplissez-les ensuite avec un appareil bavarois aux fraises.

2423. — PROFITEROLES.

Couchez sur plaque des choux bien ronds, dorez-les et cuisez-les à four tombé. Quand ils sont froids, masquez-les très-légèrement avec un peu de marmelade et glacez-les au chocolat; quand la glace est sèche, cernez-les en dessus pour les ouvrir, et emplissez-les avec une crème à la chantilly à la vanille, sur laquelle vous placez le rond enlevé.

2424. — PAINS DE LA MECQUE.

Marquez une pâte à choux d'après la méthode prescrite au nº 2176, et couchez les gâteaux sur plaque, en forme de navette d'une égale grosseur et ayant sur le côté le pli de la pâte; pour cela faire, il faut prendre une petite partie de pâte avec une cuiller à bouche et la rouler contre les parois de la casserole jusqu'à ce qu'elle soit lisse et de forme allongée, alors laissez-la tomber sur plaque, mais en couchant la pâte à distance; par ce procédé vous devez obtenir une forme de petits pains pointus des deux bouts; quand ils sont tous couchés, masquez-les entièrement avec du sucre en poudre, et au bout de 2 minutes renversez la plaque pour enlever le sucre et cuire les pains à four tombé. On obtient le même résultat si après avoir roulé la pâte avec la cuiller contre les parois de la casserole, on la fait tomber de la cuiller en la coupant avec un couteau. Ces gâteaux peuvent être fourrés aux confitures.

2425. — PAINS A LA DUCHESSE.

Marquez une pâte à choux nº 2176, placez-la dans un cornet ou poche munie d'une douille, et couchez-la sur plaque de la longueur de 10 centim. sur un et demi d'épaisseur, mais à distance; dorez les pains et cuisez-les à four tombé; en les sortant du four détachez-les pour les ouvrir d'un côté et les fourrer aux confitures ou à la frangipane à l'aide d'un cornet. Cela fait, glacez-les au sucre au cassé. On peut coucher ces gâteaux tout à fait petits; c'est ce qu'on appelle pain d'enfants.

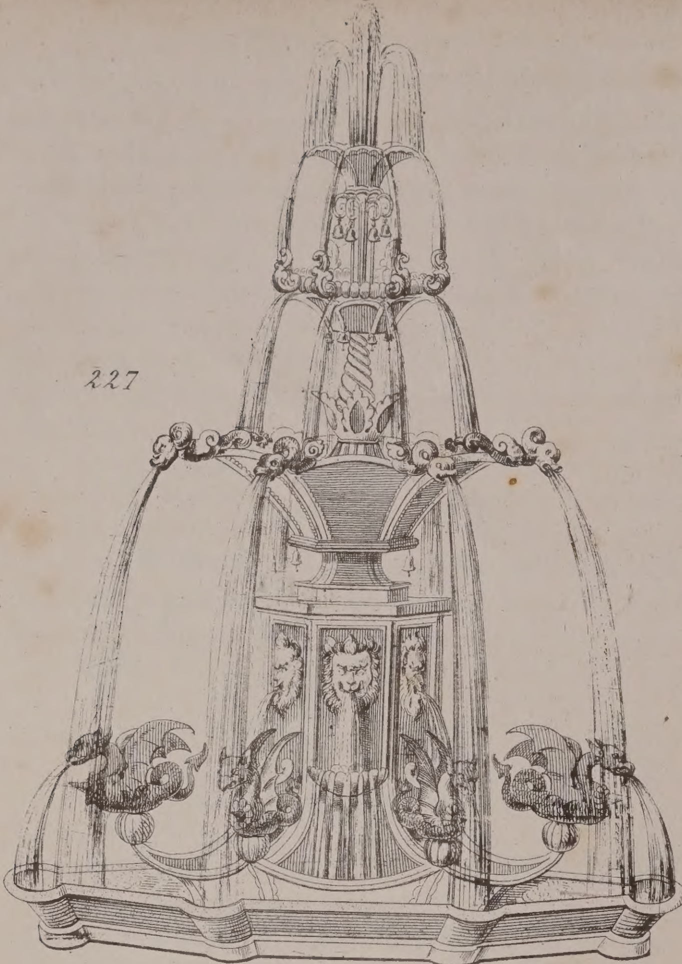
2426. ÉCLAIRS AU CAFÉ.

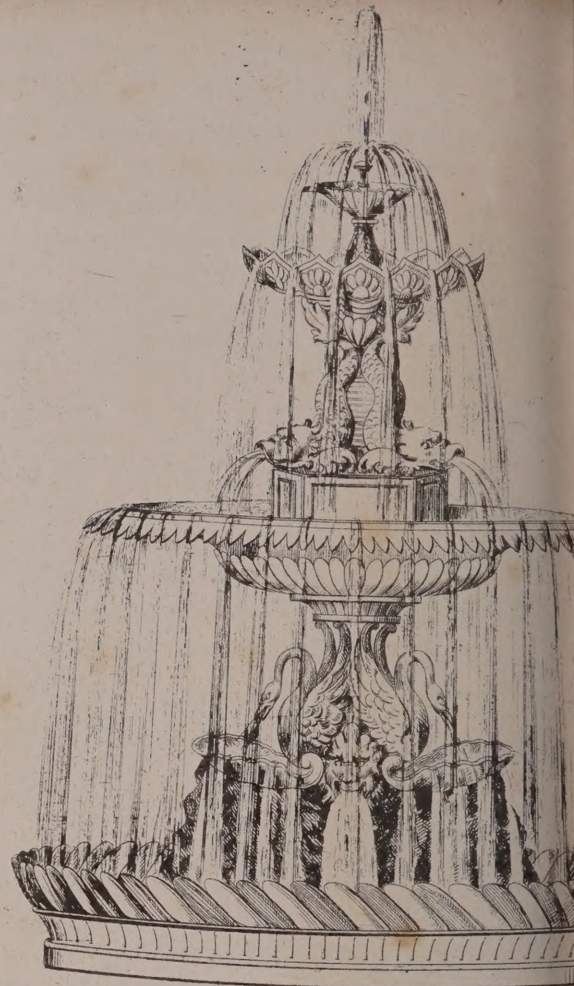
Couchez des petits pains en pâte, à choux de forme longue, et d'après la méthode prescrite dans l'article qui pré-

SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUARANTE-NEUVIÈME.

Nº 227. — Grande fontaine chinoise, page 419.
Nº 228. — Fontaine en glace ornée de sucre filé, p. 419.
Nº 229. — Vase garni de fleurs, page 420.
Nº 230. — Corbeille garnie de fruits, page 421.

227





229



230



Dubois et Bernard del.

cède; dorez-les et cuisez-les en les tenant un peu secs. Quand ils sont froids, ouvrez-les en dessous et fourrez-les à l'aide d'un cornet avec de la frangipane légère et parfumée au café; masquez-les ensuite très-légèrement avec un peu de marmelade liquide et glacez-les au café avec une glace cuite; rangez-les à mesure sur une grille, et quand la glace est sèche, passez-les une seconde à la bouche du four. On peut glacer les éclairs au fondant, mais la glace cuite est préférable.

2427. — ÉCLAIRS AUX FRAISES.

Cuisez des gâteaux en pâte à choux comme les précédents, mais un peu plus gros; quand ils sont froids fourrez-les à l'aide d'un cornet avec un peu d'appareil bavarois aux fraises; masquez-les ensuite avec une très-légère couche de marmelade et glacez-les avec une glace crue aux fraises; rangez-les à mesure sur plaque pour les faire sécher à l'air.

2428. — ÉCLAIRS AU CHOCOLAT.

On cuit des gâteaux en pâte à choux, comme les précédents. On les fourre avec de la chantilly ou frangipane à la vanille; on les enduit avec un peu de marmelade d'abricots et on les glace au chocolat, pour les passer ensuite une seconde à la bouche du four.

2429. — PETITES MERINGUES A LA CHANTILLY.

Préparez 6 blancs d'appareil de meringue ordinaire n° 2261; mettez-le dans une poche en toile et couchez-le en ronds bombés ayant 4 centim. de diamètre, mais sur des bandes de papier de 5 à 6 centim. de large. Quand les trois quarts de l'appareil sont employés, prenez le reste dans un petit cornet et décorez la moitié des meringues avec un petit décor en relief correctement poussé; saupoudrez-les alors avec du sucre fin et rangez les bandes de papier les unes à côté des autres sur une planche humide; poussez-les à four tombé et aussitôt que l'appareil est raffermi, retirez les planches pour détacher les coquilles de meringue et les vider, à l'aide d'une cuiller à café, de la plus grande partie de l'appareil intérieur qui est resté mou; placez à mesure les coquilles sur une plaque en les renversant et faites-les sécher à l'étuve chaude, pendant 5 à 6 heures au moins, car elles doivent être bien sèches. Quand on veut servir les meringues, on orne les cavités du décor, poussé sur les coquilles, avec de la gelée de groseilles ou de coings. On emplit celles qui ne sont pas décorées avec de la chantilly dressée en dôme et on les couvre chacune avec une coquille; si on ne veut pas décorer les meringues il faut, quand elles sont couchées sur la bande, retourner vivement celle-ci pour appuyer la meringue sur du sucre en poudre; retourner aussitôt la bande pour la ranger sur la planche et cuire les meringues comme il est dit plus haut.

2430. — PETITES MERINGUES OVALES GARNIES AUX FRAISES.

Marquez 6 blancs d'appareil à meringue n° 2261; prenez-le ensuite avec une cuiller à bouche; roulez-le contre les parois de la bassine pour l'arrondir et laissez-le tomber sur des bandes de papier, mais à distance; saupoudrez l'appareil avec du sucre fin et rangez les bandes sur des planches humides, pour les cuire de belle couleur, les vider et les faire sécher comme il est dit dans l'article précédent; au moment de les servir, emplissez les deux coquilles avec de l'appareil bavarois aux fraises, accouplez-les ensuite pour les dresser. On peut aussi coucher ces meringues à la poche.

2431. — MERINGUES DU ROI. (Dessin n° 200.)

Préparez un appareil à meringue n° 2262; prenez-le ensuite avec une cuiller à bouche et par petites parties que vous roulez contre les parois de la bassine pour le lisser et lui faire prendre du corps; puis laissez-le tomber sur des bandes de papier en tenant debout et tournant la cuiller de droite à gauche, aussitôt que l'appareil touche au papier, de manière à ce qu'il tombe en forme arrondie, mais en conservant sur son centre une petite cavité formée par la partie mince de l'appareil; quand les meringues sont couchées, saupoudrez-les avec de la glace de sucre que vous laissez tomber d'un morceau de flanelle ou étamine, dans lequel la glace se trouve enfermée. Faites sécher les meringues à four tombé pour leur faire prendre une belle couleur; détachez-les aussitôt du papier pour les vider en partie, les ranger sur une plaque en les renversant et les faire sécher à l'étuve chaude pendant plusieurs heures; un quart d'heure avant de servir garnissez les coquilles avec une chantilly à la vanille et accouplez-les pour les dresser sur serviette.

2432. — BAISERS A L'ALLEMANDE.

Couchez et cuisez des meringues de forme ronde ou ovale, videz-les, faites les sécher à point et garnissez-les avec un appareil à plombière ou glace quelconque.

PETITS GATEAUX POUR THÉ.

Nous comprenons dans cette série les petits gâteaux peu sucrés; mais les autres productions de la pâtisserie peuvent aussi y être admises en supprimant les confitures et le glaçage.

Dans les grandes soirées, on dresse un buffet spécial pour le service du thé, qu'on garnit avec des petits gâteaux dressés sur assiettes ; mais en dehors de ceux-ci, on sert encore de grosses pièces de fond telles que brioches, cougloffs, compiègnes, babas, plombs et même de gros biscuits. A l'égard de ces derniers, il convient toujours de choisir les moins sucrés et de les laisser à leur état naturel, c'est-à-dire sans être glacés. On sert aussi des biscuits découpés et dressés en buisson sur serviette.

2433. — Échaudés. — Préparez une pâte telle qu'elle est décrite au chapitre des détrempes. Quand elle est reposée, roulez-la sur le tour fariné pour la diviser en carrés de 2 centim. ; plongez-les ensuite dans une grande casserole d'eau bouillante, que vous retirez aussitôt sur l'angle, et laissez-les dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient assez raffermis pour résister à la pression des doigts ; rafraîchissez-les ensuite, égouttez-les et rangez-les à distance sur des plaques en tôle, avec couvercle fermant hermétiquement ; cuisez-les échaudés à four très-chaud pendant 25 minutes.

2434. — Échaudés a l'italienne. — *Proportions :* 500 gr. de farine, 200 gr. de beurre, 4 décil. d'eau, 8 œufs entiers, un grain de sel, une cuillerée à bouche de sucre.

Procédé : Faites bouillir l'eau, le beurre, le sucre et le sel. Aussitôt que l'ébullition a lieu, incorporez la farine ; travaillez la pâte à la spatule pour la lier comme il est dit pour la pâte à choux, changez-la de casserole et incorporez les œufs : l'appareil doit être ferme ; placez-le sur le tour fariné par petites parties, grosses comme des noix ; roulez-les rondes sur le tour et rangez-les à mesure sur des couvercles de casseroles farinés ; faites bouillir une grande casserole d'eau, plongez-les dedans en deux fois, agitez-les avec l'écumoire et retirez-les aussitôt qu'elles montent à la surface, pour les plonger dans une grande terrine d'eau froide ; laissez-les dégorger pendant 2 heures, égouttez-les sur un linge, rangez ensuite les échaudés à distance sur plaque beurrées et cuisez-les à four modéré.

2435. — Gateaux de plomb. — Préparez une pâte à plomb d'après la méthode prescrite au chapitre des détrempes ; moulez la pâte en forme de galette de 2 centim. d'épaisseur, dorez-la, rayez-la et cuisez-la à four chaud. On peut cuire aussi la pâte en petits gâteaux de 4 à 5 centim. de diamètre.

2436. — Petits pains au beurre. — Préparez une pâte telle qu'elle est décrite au n° 2169, laissez-la lever, moulez-la ensuite en forme de petits pains, rangez ces petits pains sur plaque, faites-les lever, dorez-les et cuisez-les ensuite.

2437. — Petits pains a la polonaise. — La pâte pour ces gâteaux est décrite au chapitre des détrempes n° 2170 ; faites-la revenir, puis mettez-la sur le tour fariné et formez-en des petits pains que vous moulez ronds, gros comme des noix ; mettez-les à mesure sur des plaques beurrées, en laissant une distance entre chacun ; laissez-les lever du double, dorez-les avec moitié lait et jaunes et poussez-les à four vif. On roule aussi cette pâte, afin d'en obtenir des petites nattes grosses comme des pains de la Mecque. On l'abaisse encore au rouleau, pour la distribuer en triangles qu'on roule sur eux-mêmes, de manière qu'une pointe se trouve au milieu de la bande roulée ; on pose à mesure les gâteaux sur des plaques, en leur donnant la forme de croissants ; on les dore et on les fait lever à point pour les cuire comme les précédents. On abaisse aussi cette pâte d'un centim. d'épaisseur pour l'étaler sur une plaque beurrée ; on sème dessus une couche d'amandes en filets fins, mêlées avec de la glace royale liquide, et on fait lever la pâte pour la cuire à four ouvert ; une fois cuite, on la divise en carrés longs comme des dartois. On fait encore avec cette pâte des espèces de rissoles, garnies avec des graines de pavot, trempées dans l'eau, égouttées et pilées à cru avec de la marmelade, ou simplement du sucre en poudre.

2438. — Petits pains pour thé. — 500 gr. de sucre, 500 gr. de farine, 250 gr. d'amandes, 200 gr. de beurre, un œuf entier, un grain de sel.

Pilez les amandes avec le sucre, additionnez-leur ensuite les œufs, le beurre et la farine ; on moule les petits pains de forme longue et pointus des deux bouts ; on les range sur plaque et on les cuit à four doux.



234

Dubois et Bernard del.

DÉPOSÉ

Paris Imp. lith. de

2439. — Petits pains grillés. — 250 gr. d'amandes, 250 gr. de sucre, 250 de farine, 250 gr. de beurre, 2 œufs. sel, essence.

Pilez bien les amandes, mêlez-leur le sucre, la farine et les œufs ; en dernier, le beurre. Mettez l'appareil dans des petits moules plats, saupoudrez-les avec des amandes pralinées, glacez et cuisez à four chaud.

2440. — Biscottes. — 500 gr. de farine, 175 gr. de beurre, 6 œufs, sel et sucre, levûre.

Faites une levûre avec le quart de la farine et l'eau nécessaire; opérez comme pour la brioche. Quand la pâte est levée, moulez-la sur le tour de forme allongée ; faites-la lever 20 minutes, dorez-la avec du lait et cuisez à four chaud. Quand la pâte est cuite, émincez le pain en tranches et faites-le griller à four vif des deux côtés.

2441. — Tranches grillées. — Prenez 5 à 600 gr. de pâte à pain à la polonaise; moulez-la en gros boudins, dorez-la et cuisez-la à four chaud. Quand le pain est refroidi, coupez-le transversalement en tranches de 5 à 6 millim. d'épaisseur ; fouettez à moitié seulement quelques blancs avec quelques cuillerées de sucre en poudre dedans ; avec cet appareil masquez l'une des surfaces de chaque croûte et appuyez-les de ce côté sur du sucre en poudre ; rangez-les aussitôt sur plaque, le côté masqué en dessus, et glacez-les à la bouche du four vif.

2442. — Muffings. — Préparez une pâte comme elle est décrite à l'article nº 2172, mettez-la dans une terrine et faites-la lever. Lorsqu'elle est bien revenue, versez-la sur le tour saupoudré de farine, divisez la pâte en petites parties, que vous faites lever et cuire dans des petits moules en fer-blanc, comme ceux à flan ; humectez légèrement le dessus avec du lait et poussez-les au four un peu chaud. On sert les muffings coupés en deux sur leur épaisseur et grillés.

2443. — Brioches. — Les brioches pour thé se servent cuites en moule ou moulées à la main, de grosse ou petite forme. On les sert froides, dressées sur serviette.

2444. — Couques. — Détrempez de la pâte à brioche peu beurrée. Quand elle est levée et qu'elle a été rompue, divisez-la en petites parties que vous moulez de forme ovale, pointue des deux bouts, de la longueur de 4 à 5 centim. : rangez-les à mesure sur plaque, à distance les uns des autres ; laissez-les lever, dorez-les au beurre et cuisez-les à four vif. Quand ils sont cuits, fendez-les sur le côté sans diviser les parties, et fourrez-les avec du beurre manié et légèrement salé. Ces gâteaux doivent être servis aussitôt cuits.

2445. — Gateaux de Bordeaux. — Préparez 500 gr. de pâte à brioche peu beurrée, additionnez-lui 100 gr. de raisins de Smyrne et de Corinthe épluchés; abaissez cette pâte d'un centim. d'épaisseur, sur une plaque beurrée, dorez le dessus et saupoudrez les gâteaux avec des amandes hachées, mêlées avec du gros sucre ; laissez revenir la pâte et faites cuire à four modéré ; laissez refroidir et distribuez les gâteaux en carrés longs.

2446. — Gateaux digestifs. — Pesez 500 gr. de farine, 500 gr. de sucre et 500 gr. d'œufs; mettez la farine et le sucre dans une terrine ou sébile avec un grain de sel et délayez-les avec les œufs. Quand l'appareil est bien mêlé, poussez-le à la poche en petits ronds, que vous rangez à distance et sur des plaques beurrées et farinées; mettez sur chaque rond un grain d'anis et cuisez à four modéré.

2447. — Pains doux a la génoise. — Faites un levain avec 125 gr. de farine, 30 gr. de levûre et de l'eau tiède ; mettez-le dans une petite terrine et faites-le lever à température douce. Pendant ce temps, tamisez 375 gr. de farine sur le tour, faites la fontaine, cassez 6 œufs au milieu, ajoutez 125 gr. de beurre, 25 gr. de sucre, un grain de sel, sucre de citron et demi-décil. de crème ; travaillez bien le tout ensemble. Lorsque la pâte est bien lisse, additionnez-lui 25 gr. de raisins de Smyrne épluchés, un peu d'écorce de cédrat et d'orange confite, coupée en très-petits dés, et 25 gr. de pignons (graines de pommes de pin); opérez le mélange, ajoutez le levain, rassemblez la pâte et laissez-la lever une heure ; placez-la ensuite sur le tour pour en former un rouleau que vous placez sur une plaque beurrée; laissez-le lever à moitié, dorez et faites cuire au four un peu chaud ; laissez-le refroidir pour le distribuer en tranches minces.

2448. — Cressins. — Prenez 500 gr. de pâte à pain, nº 2169, déjà revenue, divisez-la en petites parties que vous roulez en cordons de l'épaisseur d'un macaroni et de la longueur des plaques beurrées, sur lesquelles vous les rangez à mesure à 2 cent. de distance ; dorez-les, parez les bouts et coupez-les transversalement par le milieu sans les déranger; laissez-les reposer quelques minutes et faites les cuire à four chaud. On peut aussi, après les avoir dorés, semer dessus du cumin et du sel. Avec ces cordons, on forme aussi des anneaux, ou on les roule de la forme d'un gros 8 ; on peut aussi abaisser la pâte très-mince, la piquer avec une fourchette, pour la distribuer au coupe-pâte, en ronds de 5 centim. de diamètre. On les cuit à four chaud, quelques minutes seulement.

2449. — Biscuits au pain noir. — Préparez l'appareil décrit au n° 2246, cuisez-le dans une caisse carrée en fort papier. Quand il est cuit, enlevez le papier et détaillez-le au coupe-pâte ou au couteau, en ronds ou en carrés longs. Ces biscuits peuvent être masqués d'une légère couche de glace, mais sans confitures.

2450. — Plumquets. — (*Plum-Kake*). — Mettez dans une terrine 250 gr. de beurre bien épongé et manié, travaillez-le à la spatule jusqu'à ce qu'il soit crémeux; incorporez-lui 3 jaunes et 5 œufs entiers, un à un et sans discontinuer le travail. Quand l'appareil est mousseux, ajoutez-lui le zeste d'un citron râpé, 250 gr. de sucre et, en dernier lieu, 250 gr. de farine avec une cuillerée de fécule ; travaillez-le encore quelques minutes et incorporez-lui 100 gr. de raisins de Corinthe, autant de Malaga et 30 gr. d'écorces confites d'orange et cédrat, coupées en petits dés, et enfin 3 cuillerées de rhum; beurrez des moules à dariole, garnissez le fond et le tour avec du papier beurré, emplissez-les aux trois quarts avec l'appareil, rangez sur plaque et cuisez-les à four doux. Les gros plumquets se préparent de même ; ils se cuisent dans des moules à timbale unis, également garnis de papier; ils exigent une longue cuisson à un four très-doux : il faut les sonder au centre avec un petit couteau avant de les retirer. Cet appareil peut aussi se cuire dans des plaques masquées de papier et de l'épaisseur des génoises. On le distribue ensuite en carrés longs.

2451. — Pains d'Écosse. — Fouettez un demi-litre de crème, incorporez-lui 100 gr. de sucre vanillé, autant de farine et 8 blancs d'œuf fouettés; faites chauffer les plaques pour les cirer; introduisez l'appareil dans une poche et couchez les gâteaux, comme des biscuits à la cuiller; frappez les plaques sur la table pour que l'appareil s'affaisse, et cuisez à four doux. Ces biscuits restent plats et croquants.

2452. — Croûtes marseillaises. — *Proportions :* un kilogr. de farine, 500 gr. de sucre brut, 200 gr. de beurre, 2 décil. et demi d'eau, 3 œufs entiers, zeste de citron, un grain de sel, 50 gr. de levûre, fleur d'oranger.

Procédé ; Détrempez le levain dans une terrine, avec toute la farine, la levûre et l'eau tiède nécessaire. Quand il est assez levé, additionnez, peu à peu, les œufs, le beurre, le restant de l'eau, le sel, le sucre, le zeste et la fleur d'oranger; travaillez l'appareil pendant une heure, en ajoutant la farine nécessaire pour obtenir une pâte un peu ferme; couvrez la terrine et laissez lever la pâte à température douce pendant 3 heures; moulez-la ensuite sur le tour fariné et distribuez-la en petites parties, de la grosseur d'une forte noix, que vous moulez rondes, et rangez ensuite sur des plaques, les unes à côté des autres, en lignes droites ; couvrez-les avec un linge et laissez de nouveau lever la pâte à température douce ; fendez légèrement ces lignes sur le côté et sur toute leur longueur ; dorez-les et poussez-les au four modéré pour les cuire ; en les sortant, détachez les croûtes une à une, rangez-les ensuite à plat sur des plaques et faites-les légèrement colorer à la flamme.

2453. — Biscottes a la levure. — Mettez 500 gr. de farine dans une terrine, serrez-la contre les parois et versez au milieu 25 gr. de levûre sèche, délayée avec 2 décil. de lait tiède ; délayez peu à peu ce liquide avec un tiers de la farine pour faire un petit levain ; recouvrez-le avec un peu de farine et faites-le lever à température douce ; cassez 5 jaunes d'œuf dans une petite casserole, ajoutez un demi-zeste de citron râpé sur un morceau de sucre et un décil. de crème simple ; tournez l'appareil sur feu jusqu'à ce qu'il soit tiède, versez-le alors peu à peu sur le levain pour en faire une pâte un peu ferme, en lui incorporant le restant de la farine ; ajoutez 100 gr. de beurre et un grain de sel ; travaillez cette pâte encore un moment, rassemblez-la au centre de la terrine, couvrez-la d'un linge fariné et laissez-la lever moitié de son volume; reversez alors la pâte sur le tour, divisez-la en deux parties, desquelles vous formez 2 rouleaux que vous placez à distance sur une plaque beurrée ; dorez-les avec moitié jaunes d'œuf et moitié lait ; laissez-les lever du double pour les pousser à four chaud. Dès que ces pains sont cuits, coupez-les en tranches transversales de un centim. d'épaisseur; rangez-les sur des plaques et faites-leur prendre couleur au four vif ou à la flamme. On fait aussi des biscottes avec de la pâte à brioche légèrement sucrée.

2454. — Galettes a l'anglaise. — Tamisez un kilogr. de farine sur le tour; faites la fontaine, au milieu de laquelle vous placez 200 gr. de beurre, une pincée de sel et 2 décil. de crème; détrempez la farine pour en faire une pâte ferme, laissez-la reposer à couvert pendant 2 heures, distribuez-la ensuite en deux ou trois parties que vous abaissez de 4 à 5 millim. d'épaisseur ; piquez toute la surface de l'abaisse avec une fourchette; taillez les galettes avec un coupe-pâte de 5 à 6 centim. de diamètre et rangez-les à mesure sur des plaques légèrement beurrées ; poussez-les à four un peu chaud pour les saisir sans les colorer. Les galettes doivent être cassantes. On peut supprimer le beurre dans cette pâte. On fait aussi des galettes avec la pâte à pain n° 2169.

2455. — Gimblettes a la génoise. — Tamisez 500 gr. de farine sur le tour, mêlez-lui 300 gr. de sucre, 400 gr. de beurre, un zeste de citron râpé et 6 jaunes; faites vivement la détrempe, placez-la sur glace pour la raf-

fermir, abaissez-la ensuite à 6 millim. d'épaisseur et coupez-la en ronds avec un coupe-pâte cannelé ; rangez ces ronds sur des plaques beurrées et videz le milieu avec un coupe-pâte rond ; dorez la surface des gimblettes et faites-les cuire à four chaud. On fait aussi la même pâte en supprimant 250 gr. de farine de froment, que l'on remplace par de la farine de maïs ; on donne alors aux gâteaux la forme de carrés longs ; on les pare quand ils sont cuits.

2456. — Éventails. — Abaissez du feuilletage à 6 tours, pour en former une bande épaisse et de 16 centim. de largeur ; aplatissez les bords, coupez ensuite la bande en deux sur sa longueur, que vous divisez en petites parties de 15 centim. de large ; disposez ces parties, le côté appuyé sur la plaque, mais à distance, car la pâte, au lieu de monter, fait son effet en travers ; poussez les gâteaux à four chaud. Lorsqu'ils sont cuits, glacez-les au sucre en poudre et laissez-les finir de cuire : ils doivent alors avoir la forme de petits éventails.

2457. — Allumettes. — Abaissez du feuilletage à 4 millim. d'épaisseur ; sur cette abaisse, coupez les petits gâteaux en bandes de 12 centim. de longueur sur 2 de largeur ; rangez-les sur plaques, dorez-les et cuisez-les à four chaud. Lorsqu'ils sont presque cuits, saupoudrez-les de sucre passé au tamis de soie et laissez-les glacer.

2458. — Petits pains légers. — Préparez une pâte à choux d'après des prescriptions données, introduisez-la dans une poche au cornet, beurrez des plaques sur lesquelles vous couchez à distance les petits pains, de 4 à 5 centim. de long sur un d'épaisseur, dorez-les avec de la dorure légèrement sucrée et poussez-les au four modéré. Ces petits pains peuvent être couchés de toutes formes. On peut semer dessus du gros sucre ou des pistaches, mais ils doivent rester secs.

2459. — Ginger-bread. — Préparez une pâte dans une terrine avec 500 gr. de farine, 128 gr. de beurre, 125 gr. de sucre, 4 cuillerées de gingembre pulvérisé, un grain de sel, 2 décil. de mélasse chaude et 3 œufs entiers ; tenez la pâte un peu ferme et distribuez-la en petite parties, que vous roulez dans les mains de la grosseur d'un macaron ; rangez-les à distance sur plaques beurrées, et cuisez à four gai. Ces petits gâteaux doivent être secs.

2459 *bis*. — Croquettes de Bar. — Travaillez dans une terrine 250 gr. de sucre avec 4 à 5 blancs d'œuf ; additionnez ensuite à l'appareil 175 gr. de farine et 175 gr. d'amandes sèches et hachées ; couchez-le en petites flûtes sur plaques beurrées et cirées, puis cuisez à four doux.

DE L'OFFICE.

L'office constitue dans son ensemble une partie essentielle de l'art, il donne une multitude de produits aussi variés qu'agréables; il touche à tant d'éléments divers, qu'il faut à un homme de longues études pour devenir bon *officier*. Nous ne prétendons pas traiter cette intéressante partie dans toute son extension; mais nous tâcherons de définir les points capitaux avec les soins qui ont présidé à l'analyse des parties précédentes; nous ne négligerons rien surtout de ce qui peut être utile aux hommes de notre profession; car c'est là, au résumé, le but auquel nous visons.

Sans doute un cuisinier n'est pas rigoureureusement obligé de connaître cette partie à fond; mais il serait déplacé de dire qu'il peut rester étranger à un travail ayant tant de rapports avec le sien et auquel il peut s'initier de lui-même. Selon nous, nul n'est plus apte à faire un bon officier qu'un cuisinier possédant à divers degrés les connaissances requises et variées de sa profession; et d'ailleurs, il est évident pour nous que, dans certains cas, quelques notions de l'office peuvent lui être d'un grand secours et dans sa propre partie, et avec plus de raison dans les circonstances imprévues où il serait appelé à remplir les fonctions de maître d'hôtel ou d'officier.

Les hors-d'œuvre, les salades, les gâteaux pour thé et la conservation des fruits ayant été traités ailleurs, nous nous bornerons à produire ici la confiserie, les bonbons, petits-fours, confitures, glaces, rafraîchissements, et enfin toutes les préparations ayant une portée utile.

Les planches adaptées à cette partie représentent divers genres de pièces d'orfévrerie, telles que : corbeilles de fleurs et fruits, assiettes montées, gradins, tambours et compotiers à l'usage du dessert. Ces dessins, en produisant les genres les plus élégants, servent encore à indiquer la manière de dresser les fruits et bonbons, ce qui ne peut guère s'exprimer que par la démonstration. Le dressage, en effet, est essentiellement une affaire de goût, mais réclamant une main exercée; car les plus beaux fruits, les plus jolis bonbons perdent considérablement de leur distinction à ne pas être dressés avec grâce.

COMPOTES.

Les compotes sont des préparations dont la beauté et la bonté dépendent des soins qu'on leur prête et aussi du choix des fruits. Nous aurions pu produire un plus grand nombre de formules; mais nous avons pensé inutile de mentionner celles qui n'exigent pas de procédés spéciaux. La méthode pour conserver les compotes se trouve décrite au chapitre des conserves alimentaires.

On dresse ordinairement les compotes sur des assiettes ou compotiers en porcelaine ou en cristal qu'on pose quelquefois sur des coupes à pied. Ce genre est représenté par la planche 55; quel que soit le dressage des compotes,

on peut toujours les clocher avec une sultane en glace royale, en pastillage, et même en sucre filé. Sur les compotes de fruits entiers, on peut aussi fixer de jolis hâtelets de fruits dont les ornements sont en pastillage. Ces deux genres sont représentés par les dessins nos 240 et 241. Le sirop des fruits même, réduit à point et clair, peut toujours servir à saucer les compotes.

2460. — Clarification du sucre. — Concassez 7 à 8 kilogr. de sucre en pain, placez-le dans une bassine avec 3 litres d'eau froide, et laissez-le fondre doucement; dans l'intervalle, fouettez un blanc d'œuf frais, avec un autre litre d'eau, dont vous mélangez les trois quarts avec le sucre fondu; placez la bassine sur feu et faites-la partir en ébullition. Au moment où le bouillon se développe, retirez la bassine sur l'angle du fourneau, afin qu'elle ne bouille que d'un côté, enlevez l'écume qui se présente et additionnez, par intervalle, le restant de l'eau réservée contenant du blanc d'œuf. Lorsque le sucre est bien écumé et limpide, amenez-le à 32 degrés et passez-le à travers une serviette rafraîchie à plusieurs eaux et encore humide. Pour certains emplois, il n'est pas urgent de clarifier le sucre à l'œuf, il suffit de le mouiller avec la même quantité d'eau, de le faire bouillir en l'écumant avec soin et l'amener à 32 degrés pour le passer ensuite. La clarification à froid est décrite à l'article des gelées d'entremets.

2461. — Cuisson du sucre. — Les diverses cuissons du sucre sont dénommées par : 1° le *lissé*, 2° le *perlé*, 3° le *soufflé*, 4° la *glu*, 5° le *boulé*, 6° le *cassé*, 7° le *caramel*.

La première cuisson distincte qu'indique le sucre, c'est la nappe; il marque à chaud 32 degrés au pèse-sirop. Ce degré est celui qu'on donne ordinairement aux sirops concentrés. En continuant l'ébullition, le sirop arrive au lissé; il marque 34 degrés; mais on reconnaît cette cuisson en prenant un peu de sucre au bout de l'index pour l'appuyer contre le pouce; en élargissant les doigts, il forme un fil léger qui se rompt instantanément. Si on lui donne quelques bouillons de plus, il arrive à 36 degrés, c'est-à-dire au perlé. Alors, si on en prend entre les doigts et qu'on les écarte, il se forme un fil plus consistant, plus long et plus blanc que pour le degré précédent; à 39 degrés, le sucre est au soufflé; on reconnaît aussi cette cuisson, lorsqu'en trempant l'écumoire dans le sucre et soufflant à travers les trous, il se forme des petites bulles du côté opposé; à 41 degrés, le sucre est à la glu; si on le prend entre les deux doigts mouillés, le sucre doit s'y fixer en corps gluant, mais sans consistance; 3 degrés de cuisson en plus donnent le sucre au boulé; on reconnaît cette cuisson en prenant du sucre avec un doigt mouillé que l'on trempe instantanément dans l'eau; s'il est possible d'en former une boule, il est à point; si la boule est plus consistante, quoique flexible, il est au grand boulé; arrivé à ce point, le pèse-sirop ne peut plus indiquer les degrés que d'une manière très-imparfaite; les bouillons du sucre deviennent plus serrés, et il est facile de s'apercevoir qu'il acquiert de la consistance. Après 2 ou 3 bouillons, le sucre passe au petit cassé; on reconnaît cette cuisson en trempant un doigt dans le sucre après l'avoir trempé dans l'eau froide et le remettant ensuite à l'eau; le sucre s'en détache facilement et se brise, quoique étant un peu collant sous la dent; on reconnaît le grand cassé en faisant la même expérience; mais ici le sucre se brise net. Cette cuisson est la dernière que peut subir le sucre avant de prendre couleur; elle tient le milieu entre le petit cassé et le caramel. On reconnaît cette dernière cuisson, lorsque le sucre commence à prendre une teinte jaune; si on le laisse sur le feu, il se colore instantanément et ne peut plus subir aucune ébullition sans brûler.

Chacune des cuissons se divise ainsi en deux cuissons intermédiaires, c'est-à-dire le minimum et le maximum du degré.

2462. — Compotes nappées. — On appelle ainsi les compotes qui, une fois dressées, sont recouvertes d'une couche de gelée de pommes, coings, groseilles, framboises, etc. Pour napper 2 compotes, mettez dans un poêlon 4 décil. de suc de pommes, 250 gr. de sucre concassé et un demi-jus de citron; procédez comme il est décrit pour la gelée de pommes, et laissez cuire le sirop jusqu'à ce que la nappe soit bien prononcée; alors versez la gelée toute chaude dans 2 assiettes à fond plat et du diamètre du compotier; il suffit que cette gelée ait 5 à 6 millim. d'épaisseur; laissez-la refroidir. Pendant ce temps, dressez les compotes. On peut les décorer avec quelques petits fruits de nuances variées; on les sirope modérément. La gelée étant froide et ferme, passez la pointe d'un couteau tout autour. Coupez un rond de papier un peu plus grand que la gelée, posez-le dessus en appuyant de manière que la gelée s'y adapte. Chauffez le fond de l'assiette, enlevez la gelée d'un trait et recouvrez-en la compote; humectez ensuite le papier avec un pinceau trempé dans l'eau tiède et retirez-le. On procédera de même à l'égard des nappes de gelée de coings, framboises, groseilles et autres. On nappe encore les compotes avec de la gelée de pommes mi-prise, en imbibant les fruits à l'aide du pinceau. Cette opération doit se faire au moment de servir.

2463. — Compote de pommes. — Les pommes pour compotes peuvent être coupées en moitiés, en quartiers, en anneaux, ou être laissées entières; les calvilles et les reinettes conviennent de préférence à cet emploi.

Tournez les pommes, retirez-en le cœur et les semences; si elles sont entières, videz-les à l'aide d'un tube à

colonne, frottez-les avec du citron, et jetez-les à mesure dans un vase d'eau froide acidulée ; placez ensuite un poêlon sur le feu avec 2 litres d'eau, un jus de citron et une poignée de sucre ; faites-le partir en ébullition, et plongez les pommes dedans, mais en petite quantité, afin de mieux vous rendre compte de leur cuisson. Aussitôt qu'elles sont attendries, égouttez-les sur un tamis pour les ranger dans un poêlon avec 5 à 6 décil. de sirop clarifié ; laissez-les mijoter quelques minutes, puis transvasez-les dans une terrine vernie pour les laisser refroidir couvertes d'un rond de papier. Quelques instants avant de dresser, passez le sirop, réduisez-le à 30 degrés, parfumez-le, et quand il est froid, masquez-en les pommes déjà dressées sur compotier. Si les pommes sont sujettes à fondre, on les cuit sans les blanchir dans un sirop léger à 22 degrés ; quand elles sont cuites, on augmente le sirop avec du sucre pour l'amener à 32 degrés, et on procède comme ci-dessus. Les pommes coupées se dressent en couronnes superposées montées en pyramide. Les pommes entières se dressent les unes sur les autres ; dans les deux cas, il faut les siroper au sucre parfumé et les napper à la gelée mi-prise.

2464. — Compote de pommes dans la gelée. — Après avoir tourné 12 belles pommes, distribuez-les en petites boules ou en olives à l'aide d'une cuiller à racine, jetez-les à mesure dans de l'eau citronée, et cuisez-les en procédant comme il est décrit plus haut. Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les sur un tamis. Épluchez ensuite 6 pommes de reinette, émincez-les, ainsi que les parures des autres, et cuisez-les ensemble dans 2 litres d'eau et un jus de citron jusqu'à ce qu'elles commencent à se mettre en marmelade ; jetez-les alors sur un tamis pour en extraire le suc que vous placez dans un grand poêlon avec le sirop dans lequel ont cuit les pommes en boules ; ajoutez 400 gr. de sucre et un demi-bâton de vanille, et cuisez à grand feu en écumant avec soin jusqu'à ce que la gelée soit à la nappe ; additionnez alors les petites boules de pommes, donnez encore quelques bouillons, retirez la vanille, et versez le tout dans un moule à dôme de forme basse que vous placez sur glace pour le laisser refroidir. Lorsque la gelée est ferme, trempez le moule à l'eau chaude, et versez la gelée dans un compotier.

2465. — Compote de pommes a la marmelade. — Il ne convient de faire cette compote que dans les cas exceptionnels où l'on n'a pas la facilité de se procurer des fruits convenables, surtout au commencement de la saison, où les pommes se fondent à la cuisson. Coupez 12 pommes en moitiés, tournez-les, et faites-les cuire en deux fois dans un sirop léger, retirez les plus belles moitiés, passez le reste des pommes au tamis, réduisez-les avec du sucre jusqu'à consistance de marmelade en remuant avec une spatule, afin qu'elle ne s'attache pas au fond. On dresse cette marmelade en dôme et les moitiés de pommes autour ; siropez légèrement, et nappez les pommes.

2466. — Compote de poires. — Les beurrés verts et gris et les poires de rousselet conviennent à cet emploi. Coupez-les en moitiés ou en quartiers, tournez et parez-les de leurs parties dures pour les blanchir à l'eau bouillante et acidulée. Aussitôt attendries, égouttez les pour les placer dans une terrine et les couvrir avec du sirop à 28 degrés ; quand elles sont refroidies, égouttez-les pour les dresser ; réduisez le sirop à 32 degrés, parfumez-le, et quand il est froid, versez-le sur la compote.

2467. — Compote de petites poires. — Tournez les petites poires, coupez à moitié la queue, enlevez le cœur à l'aide d'un tube à colonne, citronez-les et faites-les blanchir à l'eau acidulée ; quand elles sont attendries, égouttez-les dans une terrine, couvrez-les avec du sirop et laissez-les refroidir, puis dressez les poires, réduisez le sirop et versez-le dessus.

2468. — Compote de prunes noires. — On les cuit entières ou par moitiés ; dans le premier cas, on peut laisser le noyau ; épluchez-les et plongez-les à l'eau bouillante, puis jetez-les dans un sirop léger et bouillant, dans lequel vous les laissez refroidir à couvert ; égouttez-les ensuite pour les dresser et les masquer avec un sirop réduit.

2469. — Compote de mirabelles. — On peut laisser le noyau ou le retirer ; on pique les prunes, on les blanchit et on les égoutte pour les jeter dans un sirop chaud à 25 degrés ; quand elles sont froides, on les dresse, on réduit le sirop et on le verse dessus.

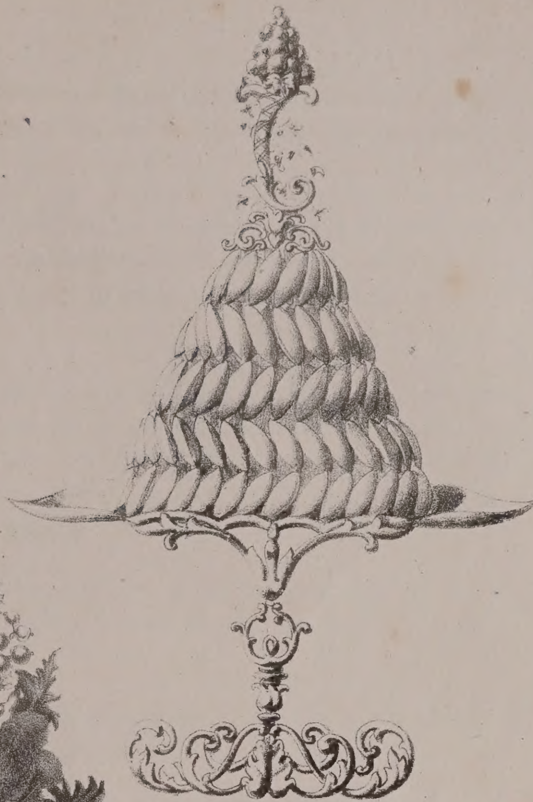
2470. — Compote de figues fraiches. — Il faut les choisir fermes et pas tout à fait mûres, les blanches sont

SOMMAIRE DE LA PLANCHE CINQUANTE-QUATRIÈME.

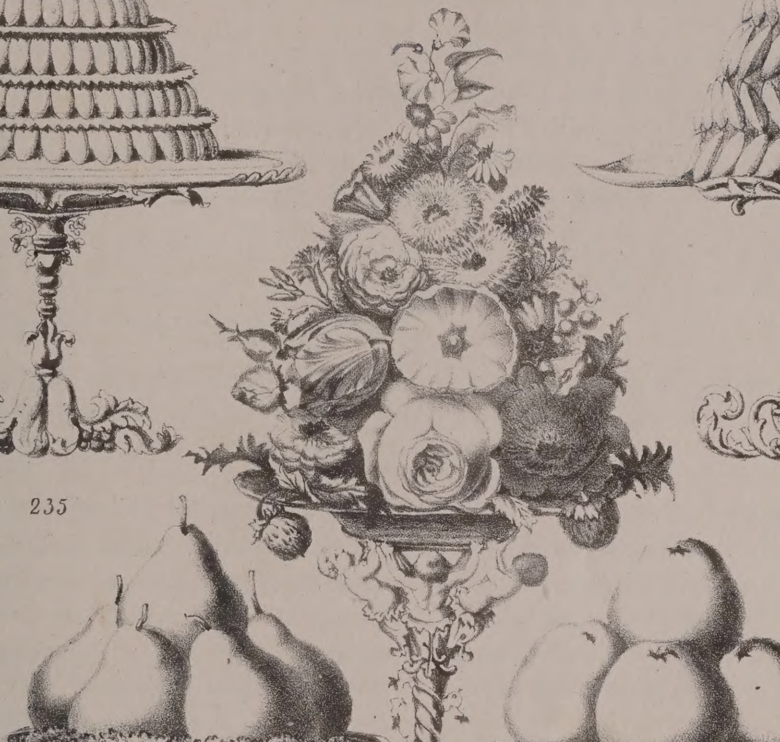
Nos 235 et 236. — Coupes garnies de bonbons. | Nos 238 et 239. — Tambour garni de petits fours.
No 237. — Pièce d'argenterie garnie de fleurs et de fruits.



235



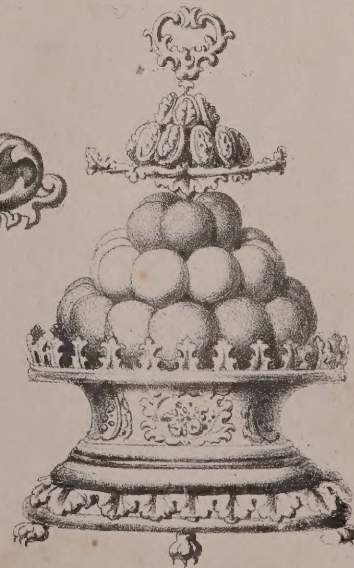
236



237



238



239

préférables; blanchissez-les quelques minutes à l'eau bouillante, égouttez-les ensuite, mettez-les dans une terrine, couvrez-les avec du sirop à 20 degrés et laissez-les s'imbiber une couple d'heures, puis dressez-les sur plat et masquez-les avec un sirop à 9 ou 30 degrés.

2471. — COMPOTE DE PATATES. — Pelez et divisez les patates en quartiers ou en ronds, parez-les d'une égale forme, faites-les blanchir à trois quarts de cuisson et finissez de les cuire dans un sirop léger dans lequel vous les laissez refroidir; passez ensuite le sirop, additionnez-lui un peu de sucre et cuisez-le à 30 degrés; dressez les patates et versez le sirop dessus.

2472. — COMPOTES MÊLÉES. — Ces compotes se composent avec toute espèce de fruits et gelées de fruits; en renversant un pot de gelée au centre du compotier, on peut l'entourer avec une belle couronne d'ananas, de pêches, d'abricots, de pommes, d'oranges, etc. On peut aussi dresser une couronne de beaux fruits, dont vous emplissez le centre avec des fruits de nuance différente; par exemple, une couronne d'abricots dont on rempli le puits avec des reines-Claude, des quartiers d'oranges, des fraises ou framboises crues, c'est une affaire de préférence.

2473. — COMPOTES D'ÉPINES-VINETTES. — Épluchez bien les épines-vinettes et plongez-les dans un sirop bouillant à 32 degrés; donnez 2 bouillons et retirez-les pour les laisser refroidir dedans, égouttez-les ensuite, dressez-les, réduisez le sirop et versez-le dessus quand il est froid.

2474. — COMPOTE DE MURES. — Choisissez les mûres un peu fermes, plongez-les dans un sirop léger en ébullition, donnez un bouillon, égouttez les fruits et placez-les dans une terrine. Cuisez un sirop à 32 degrés avec un peu de vin blanc et un peu de sirop de mûres; quand il est froid, versez-le sur les fruits.

2475. — COMPOTE DE POIRES PANACHÉES. — Ayez 6 poires de beurré ou autres, coupez-les en deux et tournez-les rondes en forme de demi-abricot, faites-les cuire au sirop en les tenant bien blanches; parez de même 6 poires de catillac, faites-les cuire pour les rougir avec un demi-verre de vin blanc; quand elles sont froides, dressez-les en couronne en les alternant, une blanche et une rouge; placez les plus petites moitiés dans le puits, que vous finissez d'emplir avec une compote de verjus, cerises, framboises, quartiers d'abricots ou autres confitures; arrosez avec un peu de sirop et nappez la compote entière. On peut aussi cuire les poires et les pommes en petites tiges, poussées à la colonne ou en boules.

2476. — COMPOTE DE FRAISES. — Montez en pyramide, dans un saladier, les fraises que vous destinez à mettre en compote : il est bien entendu qu'elles doivent être choisies fraîches; passez-en de plus petites au tamis afin d'obtenir 2 décil. de purée, à laquelle vous mêlez 200 gr. de sucre en poudre; tenez-la sur glace; au moment, mêlez les trois quarts de cette purée avec les fraises qui sont dans le saladier et dressez-les dans le compotier en les arrosant avec le reste de la purée. On peut simplement monter les fraises contre les parois et le fond d'un moule à dôme qu'on renverse au moment sur un compotier; on entoure les fruits avec du sirop réduit.

2477. — COMPOTE DE FRAISES-ANANAS, FRAMBOISÉE. — Chauffez légèrement quelques poignées de framboises et jetez-les sur un tamis pour en recueillir le suc avec lequel vous faites une petite gelée, avec son même poids de sucre vanillé; quand elle est cuite à point, versez-la dans une petite terrine et remuez-la de temps en temps avec une cuiller jusqu'à ce qu'elle soit refroidie. Au moment, additionnez-lui une assiettée de fraises ananas épluchées et versez-la dans un compotier.

2478. — COMPOTE DE FRAMBOISES. — Prenez un kilogr. de framboises, parmi lesquelles vous en choisissez un demi-kilogr. des plus belles que vous mettez de côté; passez les autres au tamis, mettez le jus dans un poêlon avec le même poids de sucre pilé et faites-le cuire en gelée ; à ce point, versez la compote dans un saladier; lorsqu'elle commence à prendre, additionnez les framboises réservées, tenez-les sur glace et au frais pour les verser dans un compotier au moment de servir.

2479. — COMPOTE DE GROSEILLES ROUGES. — Égrappez une assiettée de groseilles, écrasez-en la même quantité dont vous passez le suc à la chausse; remettez les premiers jets dans le filtre jusqu'à ce que le jus passe clair; alors additionnez-lui son même poids de sucre passé au tamis de soie, remuez-le de temps en temps jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu, et versez-le dans un grand plat que vous tiendrez un moment à l'étuve, et ensuite à l'air jusqu'à ce qu'il soit à peu près pris en gelée; alors mêlez-la avec les groseilles et versez la compote dans un compotier. Si on veut préparer une compote cuite, il faut jeter les groseilles dans du sucre à la nappe, donner un seul bouillon et les retirer pour les laisser refroidir et les dresser.

2480. — Compote de groseilles a maquereaux. — Choisissez de belles groseilles qui ne soient pas tout à fait mûres, ouvrez-les et retirez les graines à l'aide d'une plume, jetez-les dans un poêlon d'eau bouillante, égouttez-les pour les jeter dans du sucre cuit au boulé, donnez un bouillon, versez le tout dans une terrine et couvrez d'un rond de papier; lorsqu'elles sont froides, dressez-les dans le compotier.

2481. — Compote de cerises. — Coupez à moitié les queues d'un kilogr. de belles cerises Montmorency, cuisez 500 gr. de sucre au boulé, jetez les cerises dedans et laissez lever un bouillon; écumez avec soin et versez la compote dans une terrine, couvrez-la d'un rond de papier et laissez-la refroidir; quelques minutes avant de servir, égouttez les cerises, dressez-les dans un compotier et arrosez-les avec 2 décil. de sirop vanillé, mais un peu épais, auquel vous aurez mêlé quelques cuillerées du sirop des cerises. On fait aussi cette compote en laissant le noyau et la queue aux cerises; les petites cerises aigres se traitent de même.

2482. — Compote de reines-Claude crues. — Écourtez la queue à 36 grosses reines-Claude bien mûres et plongez-les à mesure dans un sirop bouillant à 20 degrés, afin qu'elles baignent et qu'elles ne noircissent pas; ajoutez un demi-bâton de vanille et tenez le poêlon au frais pendant quelques heures, égouttez ensuite le sirop pour le réduire à point; dressez les prunes dans un compotier et versez le sirop dessus quand il est froid.

2483. — Compote d'abricots de primeur. — Les abricots de primeur se laissent entiers parce que le noyau s'en détache difficilement. Choisissez 18 abricots d'égale grosseur, tournez-les et jetez-les dans de l'eau en ébullition jusqu'à ce qu'ils soient attendris; plongez-les alors à l'eau froide, égouttez-les et jetez-les dans un sirop bouillant à 30 degrés; donnez un seul bouillon et retirez le poêlon du feu pour laisser refroidir les fruits dedans; dressez-les ensuite dans un compotier en les arrosant avec leur sirop réduit et mêlé avec une cuillerée de liqueur aux noyaux.

2484. — Compote d'abricots de plein-vent. — Séparez en deux une quinzaine de beaux abricots, pelez-les à vif et plongez-les à l'eau bouillante pour les blanchir jusqu'à ce qu'ils montent au-dessus de l'eau ; alors égouttez-les et rangez-les dans une terrine pour les couvrir avec du sirop à 22 degrés et vanillé, dans lequel vous les laissez refroidir; égouttez-les ensuite sur un tamis pour les dresser en couronnes superposées, et les arroser avec le sirop réduit à 30 degrés et refroidi.

2485. — Compote de coings. — Choisissez les fruits en pleine maturité, divisez-les en quartiers, parez-les et cuisez-les à fond et à couvert dans une casserole avec de l'eau acidulée et légèrement sucrée; quand ils sont cuits, égouttez-les et faites-les refroidir dans de l'eau aussi acidulée; égouttez-les de nouveau pour les mettre dans une terrine et les couvrir avec du sirop bien chaud ayant 22 degrés; quand les fruits sont froids, dressez-les et arrosez-les avec leur sirop réduit à 30 degrés et refroidi.

2486. — Compote crue de gros fruits mêlés. — Ayez 4 oranges, 2 poires fondantes, 2 pommes et un morceau d'ananas; retirez les cœurs des poires et des pommes en les perçant de part en part avec un tube à colonne, pour les tourner ensuite; épluchez les oranges à vif, enlevez les parties dures de l'ananas et émincez le tout en lames très-minces; alors rangez symétriquement ces fruits dans un compotier en les saupoudrant à mesure avec du sucre en poudre légèrement vanillé. Tenez cette compote sur glace jusqu'au moment de servir.

2487. — Compote d'oranges crues. — Tournez 5 à 6 oranges à vif, puis retirez les quartiers un à un, en retirant les semences ainsi que les pellicules; dressez-les symétriquement et arrosez-les avec un sirop serré, dans lequel vous aurez infusé à froid le zeste d'une orange et celui d'un demi-citron.

2488. — Compote ou salade d'oranges a l'eau-de-vie. — Lavez 4 belles oranges et essuyez-les bien; coupez-les ensuite en tranches de 16 millim. d'épaisseur; supprimez les premières et dernières tranches et dressez les autres en couronne dans un compotier; saupoudrez-les abondamment avec du sucre en poudre que vous laissez fondre un moment et arrosez-les avec 2 décil. de vieille eau-de-vie de Cognac.

2489. — Compote de pêches. — Divisez les pêches en deux, retirez le noyau et plongez les fruits à l'eau bouillante pour les laisser jusqu'à ce que la peau s'en détache; alors égouttez-les et mettez-les dans une terrine avec du sirop vanillé à 22 degrés, et suffisant à les couvrir juste ; laissez-les refroidir ainsi, puis égouttez-les et dressez-les dans un compotier; arrosez-les ensuite avec leur sirop réduit à 30 dégrés, mais froid.

2490. — Compote de melon. — Ayez un melon d'un bon arome, bien en chair et pas trop mûr, divisez-le par côtes, enlevez les graines et l'écorce; coupez chaque tranche en 2 ou 3 parties, selon leur grosseur; parez les angles, blanchissez-les jusqu'à ce que les chairs soient attendries et rafraîchissez-les; égouttez-les ensuite pour les jeter dans une bassine contenant du sirop en ébullition à 25 degrés et en suffisante quantité pour les baigner entièrement, donnez un seul bouillon, et versez le tout dans une terrine, couvrez d'un rond de papier et laissez refroidir; dressez ensuite le melon, réduisez le sirop à 30 degrés, infusez-le au zeste de citron et quand il est froid, versez-le sur les fruits.

2491. — Compote macédoine. — Mettez dans un saladier 12 petits quartiers de poires et 12 de pommes cuites en compote, 12 quartiers d'oranges, 12 quartiers d'abricots épluchés, 12 moitiés de reines-Claude, 12 petites poires, 24 cerises sans noyau, 2 cuillerées de groseilles rouges et blanches égrappées, autant de framboises et une tranche de melon ou d'ananas coupée en dés : ces fruits doivent être crus; sautez-les ensemble en les saupoudrant avec du sucre en poudre et tenez-les sur glace. Au moment de servir, dressez-les dans un compotier et arrosez-les avec leur sirop mêlé d'ananas un peu vanillé. On peut augmenter ou diminuer la quantité des fruits; il ne faut pas en mettre beaucoup de ceux qui pourraient se réduire en purée, et éviter aussi ceux qui sont trop fermes. On peut mêler cette compote avec un sirop très-serré et la frapper pendant 10 minutes à la sorbetière.

2492. — Compote de marrons. — Choisissez 60 beaux marrons, retirez-leur la première peau et faites-les cuire dans l'eau bouillante, égouttez-les un à un et retirez la seconde peau; placez-les à mesure dans une terrine contenant du sirop tiède à 12 degrés, mais seulement ceux qui sont bien entiers; couvrez ensuite la terrine avec un rond de papier et laissez-les ainsi jusqu'au lendemain; égouttez alors le sirop dans un poêlon, donnez-lui un bouillon et versez-le aussitôt sur les marrons; ajoutez un demi-bâton de vanille, laissez refroidir et servez.

2493. — Compote chaude de marrons, au rhum. — Fendez et faites griller 50 marrons, épluchez-les aussitôt et mettez-les à mesure dans un peu de sirop; quand ils sont tous épluchés dressez-les dans le compotier et versez dessus 2 décil. de rhum chauffé avec 150 gr. de sucre; allumez la liqueur et passez à table le compotier enflammé.

2494. — Compote de marrons filés. — Fendez et sautez au beurre 50 marrons jusqu'à ce que vous puissiez les éplucher; cuisez-les ensuite dans l'eau, pour les égoutter et les passer au tamis; cuisez dans un poêlon la moitié de leur poids de sucre au cassé, à ce point additionnez la purée de marrons, travaillez l'appareil à la spatule, desséchez-le vivement et ajoutez une cuillerée à bouche de sucre vanillé. Quand il est ferme, introduisez-le dans une seringue à macarons, au fond de laquelle vous aurez placé un rond en fer-blanc percé de plusieurs trous de la grosseur d'un petit macaroni, et poussez cet appareil dans un compotier; laissez-le raffermir un moment, arrosez-le avec un peu de sirop vanillé et servez. On peut aussi passer cet appareil à travers un tamis disposé sur un compotier, on obtient ainsi une espèce de mousse.

2495. — Compote de pruneaux. — Mettez les pruneaux dans la casserole, couvrez-les avec de l'eau froide, faites-les bouillir 10 minutes, égouttez et rafraîchissez-les pour les remettre dans la casserole avec un peu de bon vin rouge et assez d'eau pour qu'ils baignent; ajoutez un peu de zeste de citron, cannelle et peu de sucre; couvrez la casserole et cuisez-les tout doucement pendant une heure, en les sautant de temps en temps; versez-les ensuite dans une terrine pour les faire refroidir; dressez-les dans un compotier, et masquez-les avec un sirop neuf vanillé ou avec leur cuisson sucrée et réduite en sirop serré.

2496. — Compote de prunes blanches et brugnons secs. — Faites cuire un demi-kilogr. de l'une de ces espèces avec de l'eau, un peu de vin blanc et du sucre; lorsqu'elles sont bien tendres, faites-les refroidir, égouttez et dressez-les, en les arrosant d'un sirop serré auquel vous mêlez un peu de marasquin.

2497. — Compote savoyarde. — Cette compote se compose avec des légumes et des fruits. Comme légumes on emploie des petites carottes, des haricots verts, concombres et cornichons; les fruits se composent de melons, de petites poires, de prunes noires, abricots verts et groseilles à maquereaux. Les légumes et les fruits sont cuits à fond et reverdis, selon leur nature; on les fait ensuite macérer avec un peu de sel, pour les égoutter, les laver et leur donner 3 à 4 façons au sucre, d'après la méthode ordinaire; en dernier lieu, on cuit le sirop à 30 degrés, après lui avoir additionné un cinquième de son volume de vinaigre, dans lequel on fait macérer la compote pendant 24 heures.

GELÉES, MARMELADES, CONFITURES ET PATES DE FRUITS.

Quand on veut conserver les confitures, il convient de ne couvrir les vases que le lendemain de leur cuisson, on ne s'expose pas ainsi à les voir fermenter ; il faut observer aussi de ne pas les faire refroidir dans un lieu humide. Les confitures étant refroidies dans des vases, en verre ou en faïence, il faut d'abord les couvrir avec un rond de papier coupé juste du diamètre intérieur du vase et humecté à l'eau-de-vie ; on coupe ensuite d'autres ronds de papier excédant le diamètre des vases, d'un centim. à peu près ; on humecte les bords de ce papier et on l'applique au-dessus des vases en appuyant les bords. On conserve les confitures dans un lieu à l'abri de l'humidité, de la chaleur et du grand jour ; il convient aussi d'étiqueter les vases en spécifiant la qualité des confitures et la date de leurs cuisson.

2498. — Gelée de groseilles. — Il faut choisir des groseilles peu mûres et qui n'aient pas été cueillies pendant la pluie ; on peut leur mêler quelques parties de framboises ; la gelée est plus belle lorsqu'on en cuit peu à la fois, en ce qu'elle reste moins longtemps sur le feu ; ce point est essentiel.

Levez les grappes à 5 kilogr. de groseilles, mettez-les dans une bassine en cuivre et placez la bassine sur feu, en remuant au fond avec une spatule jusqu'à ce que les groseilles soient ouvertes ; versez-les alors sur un grand tamis neuf et à claire-voie, que vous aurez posé sur une terrine, et sur lequel vous reversez les premiers jets jusqu'à ce que le suc passe clair, alors pesez moitié du suc que vous mettez dans un grand poêlon d'office avez les trois quarts de son poids de sucre concassé ; placez le poêlon sur feu ardent : écumez aussitôt que le liquide est en ébullition, en vous servant d'une écumoire en cuivre ; quand après avoir trempé l'écumoire dans la gelée et lui avoir fait faire deux ou trois tours au-dessus de la bassine, pour laisser couler le peu de gelée qui reste attachée, et que la goutte coule plate en forme de nappe, la cuisson est à point. On reconnaît aussi cette cuisson, si en laissant tomber quelques gouttes de gelée sur une assiette, elles restent rondes en forme de pastilles ; on la verse alors dans des pots, et l'on remet le jus restant dans le même poêlon pour le cuire d'après cette méthode.

2499. — Gelée de groseilles, a cru. — Passez au tamis des groseilles bien mûres ; pesez le jus et mêlez-lui un quart en plus que son poids de sucre en poudre ; remuez l'appareil à la spatule pour faciliter la fonte du sucre ; quand le mélange est opéré, versez le sirop dans de larges plats en couches de 5 millim. d'épaisseur, et tenez ces plats dans un endroit sec et aéré jusqu'au lendemain ; versez alors le liquide dans des vases en verre, laissez le prendre en gelée pendant quelques jours. Cette gelée est très-bonne, mais ne se conserve pas longtemps. On opère ainsi à l'égard des gelées de framboises.

2500. — Gelée de pommes. — Si les pommes sont bien mûres on peut éviter de les peler. Coupez par quartiers 50 pommes de reinette et jetez-les dans une bassine d'eau bouillante, de manière qu'elles soient juste couvertes par le liquide ; pressez deux citrons dedans, couvrez et laissez-les cuire à grand feu jusqu'à ce que les fruits commencent à se fondre ; alors versez le tout sur 2 grands tamis disposés sur des terrines, laissez reposer le jus filtré pour le décanter et le passer de nouveau à la serviette avec à peu près son même poids de sucre en pain concassé ; placez la bassine sur feu violent, en remuant le liquide avec l'écumoire jusqu'à ce que le sucre soit fondu ; retirez l'écume à mesure qu'elle monte à la surface et cuisez la gelée à la nappe, pour la verser ensuite dans des pots en verre chauds ; rangez-les à mesure sur un plafond et tenez-les pendant quelques heures à l'étuve. Cette gelée peut être parfumée à la vanille ou aux zestes ; si on cuit de la gelée pour l'employer de suite, on peut la faire refroidir dans des moules à dariole.

2501. — Gelée de pommes a l'anglaise. — Mettez dans une bassine un kilogr. de suc de pommes avec trois quarts de son poids de sucre concassé, et le jus de 8 oranges dont vous aurez émincé et blanchi à fond les zestes ; placez la bassine sur feu et cuisez la gelée à la nappe ; additionnez-lui les zestes bien égouttés, donnez quelques bouillons seulement et versez la gelée dans les vases.

2502. — Gelée d'abricots. — Procurez-vous autant de pelures d'abricots que vous pourrez, mêlez-les avec la moitié de leur poids de fruits pas trop mûrs et placez-les dans une bassine ; couvrez-les avec de l'eau et donnez-leur quelques minutes d'ébullition ; filtrez ensuite le suc au tamis ou à la serviette pendant qu'il est encore chaud, puis mêlez-lui le tiers de son volume de suc de pommes, placez-le en petite quantité à la fois dans une bassine avec les

trois quarts de son poids de sucre et cuisez-le à la nappe; à ce point, versez la gelée dans des pots chauffés, que vous laissez refroidir pour les couvrir.

2503. — MACÉDOINE DE FRUITS A LA GELÉE. — Égouttez divers fruits confits à fond, tels que cerises, verjus, abricots, reines-Claude, ananas et poires; variez les nuances et les espèces autant que possible; les gros fruits doivent être coupés à la cuiller en petites boules rondes ou en olives; égouttez des demi-amandes mondées, ainsi que des pistaches bien sèches. Maintenant préparez de la gelée de pommes d'après la méthode prescrite plus haut, et quand elle est cuite à la nappe additionnez-lui les fruits; donnez quelques bouillons, laissez-la refroidir à moitié et versez-la ensuite dans des vases de forme conique, tenez les vases à l'étuve pendant quelques heures, puis laissez-les refroidir à l'air.

2504. — BORDURE DE GELÉE DE FRUITS. — Certaines compotes de peu d'apparence peuvent être dressées dans ces bordures. On prépare une gelée quelconque, on la verse dans un moule en porcelaine ou en fer-blanc, de forme de ceux à savarin; quand les moules sont pleins, on les tient quelques heures à l'étuve pour les faire refroidir ensuite à l'air; quand la gelée est ferme on la renverse dans un compotier et on emplit le puits avec la compote préparée.

2505. — MARMELADE D'ABRICOTS. — Pour obtenir des marmelades limpides et de belle couleur il faut les réduire peu à la fois. On emploie, pour leur réduction, des bassines épaisses et plutôt grandes que trop petites; sitôt que la marmelade est sur le feu, il faut la tourner à l'aide d'une spatule en bois, taillée de manière à bien racler le fond de la bassine, afin d'éviter que la marmelade ne s'attache; si à l'ébullition elle forme de l'écume, il faut l'enlever à mesure qu'elle se présente à la surface. La marmelade approche de sa cuisson quand elle devient transparente et qu'elle forme la nappe en la laissant couler de la spatule.

Procédé : Retirez le noyau et épluchez de moyens abricots bien mûrs; s'ils le sont assez pour être passés au tamis à cru, il convient de le faire; dans le cas contraire, faites-les fondre sur feu dans une bassine en les écrasant à la spatule et passez-les au tamis; saupoudrez la purée à mesure qu'elle passe, avec un peu de sucre en poudre pour l'empêcher de noircir. Maintenant pesez un kilogr. de cette purée et versez-la dans une bassine avec à peu près le même poids de sucre pilé; mettez de nouveau la bassine sur feu vif et travaillez la marmelade à la spatule jusqu'à ce qu'elle soit réduite à la nappe; versez-la alors dans des pots; cuisez de même la purée restante. On fait aussi la marmelade d'abricots sans la passer au tamis; il s'agit simplement de tourner les abricots à cru, en retirant le noyau, les émincer et les cuire avec la même quantité de sucre indiquée plus haut; on peut ajouter à cette marmelade les amandes des fruits épluchées.

2506. — MARMELADE DE POMMES. — Épluchez 2 kilogr. de pommes coupées en quartiers, placez-les dans une casserole avec une poignée de sucre, un jus de citron et un demi-litre d'eau; couvrez la casserole et faites-les cuire à feu modéré; aussitôt qu'elles s'écrasent sous la pression des doigts, passez-les au tamis; mettez cette purée dans une bassine avec un kilogr. et demi de sucre pilé, placez la bassine sur le feu et réduisez la marmelade en la travaillant à la spatule jusqu'à ce qu'elle soit à la nappe; alors versez-la dans des pots. Les marmelades de poires et de coings se traitent d'après cette méthode; on peut toujours les parfumer à la vanille ou aux zestes.

2507. — MARMELADE DE MIRABELLES. — Retirez le noyau à des prunes de mirabelles bien mûres, et mettez-les à mesure dans un poêlon avec un peu d'eau; placez le poêlon sur le feu et retournez les prunes de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient en purée; passez-les alors au tamis et réduisez la marmelade avec du sucre pilé, dans les proportions de la marmelade de pommes; cuisez à la nappe et versez-la dans des pots.

On traite de même les autres variétés de prunes; quant aux prunes noires, il faut les éplucher avant de les faire fondre au feu; de cette manière, elles donnent une marmelade blonde et très-claire; on les passe pour les réduire avec trois quarts de leur poids de sucre.

2508. — MARMELADE DE REINES-CLAUDE. — Si on ne tient pas à ce que cette marmelade soit verte, il faut se procurer des reines-Claude bien mûres et les traiter comme il est décrit ci-dessus pour les mirabelles; dans le cas contraire blanchissez et reverdissez les reines-Claude d'après la méthode prescrite pour les confitures. Lorsqu'elles seront bien dégorgées, égouttez-les, passez-les au tamis et réduisez la purée peu à la fois, avec trois quarts de son poids de sucre; cuisez-la à la nappe et versez-la dans les pots. Les marmelades de pêches et abricots verts se préparent de même.

2509. — MARMELADE DE FRAMBOISES. — Passez au tamis 2 kilogr. de framboises et un kilogr. d'abricots crus, versez la purée dans une bassine et réduisez-la avec son même poids de sucre pilé; la cuisson étant à la nappe, versez dans des pots. Toutes les marmelades de fruits rouges peuvent être traitées de même.

2510. — MARMELADE DE PRUNES BLANCHES. — Retirez le noyau des prunes, coupez-les en petites parties, mettez-les dans une bassine avec le même poids de sucre pilé, cuisez à la nappe et versez la marmelade ensuite dans des pots.

2511. — Marmelade de patates. — Divisez les fruits en quartiers, retirez-leur la peau, blanchissez-les à fond et passez-les au tamis; mêlez-les avec trois quarts de leur poids de sucre et réduisez-les à point avec quelques zestes de citron dedans que vous retirez en dernier lieu.

2512. — Marmelade de fruits d'églantier. — Coupez les fruits en deux et supprimez toutes les semences; placez-les dans une terrine pour les couvrir avec du vin blanc et les faire fermenter deux jours; égouttez-les ensuite pour les cuire complétement à l'eau dans un vase couvert et passez-les au tamis; mêlez à la purée la moitié de son poids de sucre et réduisez à la nappe, d'après la méthode indiquée. Cette marmelade est très-usitée en Allemagne pour les sauces d'entremets.

2513. — Confiture de groseilles de Bar. — Égrappez des groseilles rouges ou blanches, retirez-leur les pepins, et versez-les dans leur même poids de sucre cuit au grand lissé et bouillant; faites-les seulement frémir dans le sirop et retirez le poêlon du feu pour les laisser refroidir dedans; égouttez ensuite le sirop, additionnez-lui quelques parties de suc de groseilles cru et cuisez-le de nouveau au grand lissé; alors versez les groseilles dedans, remuez-les et cuisez le sirop à la grande nappe. A ce point versez la confiture dans des pots, tenez-les quelques heures à l'étuve et faites-les refroidir à l'air.

2514. — Confiture de groseilles à maquereaux. — Égrenez, faites blanchir et reverdir les groseilles, d'après le procédé décrit pour les confitures de verjus, égouttez-les ensuite. Préparez un sirop avec les trois quarts pesant de sucre de ce que vous avez de groseilles; arrivé à 20 degrés, plongez les groseilles dedans, et versez le tout dans une terrine. 7 à 8 heures après, égouttez le sirop dans la bassine, cuisez-le à 25 degrés et versez-le sur les groseilles, donnez-leur encore deux façons. Alors cuisez du sirop neuf à 32 degrés et plongez les groseilles dedans, donnez un bouillon et retirez la bassine à l'étuve pendant 2 heures, versez ensuite la confiture dans les pots. On fait aussi cette confiture en une seule cuisson; pour cela on cuit le sucre au boulé et on verse dedans les groseilles déjà blanchies. On continue la cuisson du sirop jusqu'à la nappe, en l'écumant pendant la cuisson, on tient ensuite la bassine à l'étuve.

2515. — Confiture de fraises-ananas à la gelée. — Epluchez un kilogr. de belles fraises-ananas bien sèches, rangez-les par couches dans une terrine avec un kilogr. et demi de sucre en poudre et tenez-les au frais; 2 heures après le sucre doit être à peu près fondu; alors mettez le tout dans une bassine que vous posez sur le feu, agitez légèrement la bassine afin que le sucre ne s'y attache pas, laissez lever un bouillon, et versez le tout dans une terrine pour laisser refroidir; versez dans la bassine demi-litre de suc de pommes filtré comme pour la gelée et 500 gr. de sucre pilé; placez-la sur feu, écumez avec soin, versez le sirop des fraises dedans, faites-le cuire à la nappe, écumez, plongez les fraises, donnez 2 bouillons couverts, retirez la bassine pour laisser refroidir à moitié et versez dans des pots.

2516. — Confiture de fraises, façon de Kieff. — Épluchez et sautez les fraises dans du vin blanc léger et froid, égouttez-les aussitôt sur un tamis; cuisez le sucre au soufflé dans les proportions qui sont indiquées aux articles précédents, et dans un poêlon en cuivre jaune; le lavage au vin a pour résultat de maintenir les fruits rouges. Les framboises et fraises-ananas se traitent de même.

2517. — Confiture de pastèques ou melons d'eau. — Choisissez les fruits peu mûrs, coupez-les en tranches minces dont vous retirez l'écorce dure et les semences, faites-les blanchir à fond et donnez-leur 4 à 5 façons; en dernier lieu, égouttez-les sur un tamis, rangez-les ensuite dans une bassine, couvrez-les avec du sirop neuf à 32 degrés, donnez-leur un seul bouillon et retirez la bassine du feu; additionnez-leur le zeste de quelques citrons, et laissez-les refroidir pour les enfermer dans des vases après avoir retiré les zestes.

2518. — Confiture de feuilles de roses. — Il faut choisir les boutons ouverts; les effeuiller pour les plonger à l'eau bouillante et les blanchir 45 minutes; égouttez-les ensuite pour les plonger dans du sucre cuit au soufflé; donnez quelques bouillons et versez dans des pots.

2519. — Confiture de cerises. — Retirez la queue et le noyau de 2 kilogr. de cerises, dites de Montmorency; mettez-les dans une bassine avec 2 kilogr. de sucre en poudre, mélangez-les bien jusqu'à ce que le sucre soit fondu, alors cuisez vivement le sucre jusqu'à ce qu'il arrive au boulé; à ce point, versez le tout dans une terrine pour le laisser refroidir; égouttez ensuite les cerises, versez le sirop dans une bassine, ajoutez 2 verres de jus de groseilles et cuisez de nouveau le sirop au boulé, versez les cerises dedans, cuisez le sirop à la nappe, laissez refroidir les cerises dans le sucre, pour les verser ensuite dans les pots. On peut cuire les cerises d'un seul trait; en ce cas, quand on a mêlé les cerises avec le sucre, on laisse dissoudre celui-ci tout doucement à feu modéré et on continue la cuisson jusqu'à la nappe.

2520. — Confiture de cerises a la gelée. — Préparez en tout point des cerises comme ci-dessus; au moment de donner la troisième façon, placez dans une bassine un litre de suc de groseilles ou de framboises, auquel vous mêlez un kilogr. de sucre pilé; placez la bassine sur le feu et écumez avec soin; versez alors le sirop des cerises et cuisez à la nappe; ajoutez les cerises, donnez quelques bouillons, laissez refroidir à moitié et versez la confiture dans les pots.

2521. — Confiture de verjus. — Clarifiez un kilogr. de grains de raisins encore verts, mais déjà gros; faites-les blanchir dans un poêlon d'eau bouillante; lorsqu'ils commencent à s'attendrir, retirez la bassine et laissez-les refroidir dans l'eau; alors égouttez-les pour en retirer attentivement les pepins à l'aide d'une plume taillée en pointe; replongez les raisins dans l'eau où ils ont blanchi, couvrez le poêlon et remettez-le sur l'angle du fourneau pour reverdir les fruits. Quand ils sont verts, retirez-les et plongez-les dans un sirop léger et bouillant, couvrez la bassine et laissez-les refroidir; égouttez-les encore pour les placer dans une terrine et verser dessus 750 gr. de sucre bouillant, cuisez au perlé et couvrez-les d'un rond de papier. Douze heures après, versez le sirop dans un poêlon, cuisez-le de nouveau au perlé et versez-le sur les grains. Le lendemain mettez dans un poêlon un demi-kilogr. de sucre pilé et demi-litre de suc de pommes préparé comme pour gelée; faites-le bouillir et cuisez à la nappe; alors versez les fruits dedans, donnez quelques bouillons couverts, retirez la bassine, laissez refroidir à moitié et emplissez les pots.

2522. — Pate de pommes a la vanille. — Les pâtes de fruits sont des marmelades réduites très-serrées. Quand elles sont à point on les étale en couches sur plaque, ou on les couche en pastilles; mais elles ne doivent pas avoir trop d'épaisseur; on peut donner jusqu'à 2 centim. à celles qui ont le plus de corps, telles que celles de pommes et coings. Dans tous les cas, il faut les saupoudrer de sucre en poudre pendant qu'elles sont encore chaudes et les tenir à l'étuve 24 heures et plus si elles sont en couches épaisses, en ayant soin de les retourner souvent et de les saupoudrer de nouveau avec du sucre en poudre; on les distribue ensuite de toutes les formes, en ronds, en anneaux, croissants, losanges, oblongs, etc.

Les pâtes de fruits, coupées en petites parties, peuvent être mises au tirage ou au candi; on peut aussi les glacer au cassé. La cuisson des marmelades pour pâte de fruits est la grande nappe.

Procédé : Coupez des pommes de reinette en quartiers, mettez-les dans une casserole avec un peu d'eau et faites-les fondre pour les passer au tamis. Mettez ensuite la purée dans une bassine avec son même poids de sucre pilé et un bâton de vanille; placez la bassine sur feu et réduisez la marmelade à la nappe; alors versez-la sur des plaques saupoudrées de sucre en lui donnant un demi-centim. d'épaisseur, saupoudrez aussi la pâte avec du sucre fin et placez les plaques à l'étuve chaude, pour les laisser toute une journée; renversez ensuite la pâte sur d'autres plaques saupoudrées de sucre fin et tenez-les encore à l'étuve jusqu'à ce que la pâte ait pris de la consistance. On conserve la pâte en boîtes entre des feuilles de papier saupoudrées avec du sucre. D'après la même méthode, on prépare des pâtes d'abricots et de reines-Claude.

2523. — Pate de coings. — Épluchez des coings bien mûrs, émincez et cuisez-les vivement dans un vase couvert avec beaucoup d'eau acidulée. Lorsqu'ils sont cuits, passez-les au tamis et mettez cette purée dans une bassine avec son même poids de sucre pilé; desséchez cette marmelade, et lorsqu'elle marque la grande nappe, ajoutez un peu de cochenille liquide pour la colorer en rose, et versez-la sur des feuilles en fer-blanc ou des plaques d'office; abaissez-la avec le couteau à 8 millim. d'épaisseur, saupoudrez-la de sucre en poudre et tenez-la à l'étuve pour la sécher comme il est décrit plus haut.

FRUITS CONFITS ET FRUITS A L'EAU-DE-VIE.

Pour être bien rendus, les fruits confits exigent une certaine connaissance pratique, mais surtout beaucoup de soins intelligents.

Les fruits bien confits doivent être transparents, tendres, lisses et jamais racornis ou fermentés, ce qui peut avoir lieu après un travail mal compris. Ce sont là des accidents que ne s'expliquent pas ceux qui ont peu l'habitude de ces opérations; nous les engageons à tenir compte de nos observations jusqu'à ce que l'expérience leur ait appris à corriger les tendances défectueuses des fruits, et prévenir les accidents auxquels ils sont exposés.

Il faut d'abord se rendre compte de la nature des fruits que l'on veut confire : s'ils sont aqueux, charnus ou farineux. En partant de ce principe, on peut non-seulement confire tous les fruits dont on fait journellement usage, mais encore une grande partie de bons légumes. En combinant bien les blanchissages et les cuissons, les fruits les plus âcres et acides peuvent devenir très-agréables, et les plus durs acquièrent de la tendreté.

Les causes contribuant à l'imperfection des fruits sont de différentes natures : ils deviennent coriaces toutes les fois qu'ils ne sont pas assez blanchis ou qu'on les conduit à sirop trop serré soit dans les premières façons, soit en dernier lieu. Les fruits restent ternes lorsqu'on les confit avec une insuffisante quantité de sirop ou avec du sucre inférieur, ce qui n'est pas en réalité une économie, surtout si l'on considère les conséquences auxquelles on s'expose. Les fruits trop blanchis sont exposés à se mettre en purée aux premières façons; mais lorsqu'ils sont bien soignés ils donnent encore de meilleurs résultats que ceux qui le sont insuffisamment. Néanmoins les fruits blanchis à point peuvent être altérés par la fermentation, si on les laisse séjourner trop longtemps dans le sirop en négligeant de recuire celui-ci, autrement dire leur donner les *façons*. Un point très-important c'est de changer le sirop des fruits à la dernière façon; ils sont ainsi moins exposés à la fermentation et beaucoup plus transparents.

2524. — Blanchissage des fruits a confire. — Le blanchissage des fruits consiste à les faire bouillir dans une bassine d'eau bouillante après les avoir tournés ou épluchés; cette opération, si indifférente en apparence, est pourtant celle d'où dépend en quelque sorte la perfection des fruits; il convient donc de la traiter avec attention.

Pour les fruits devant rester blancs, il faut ajouter à l'eau du blanchissage un peu de jus de citron, verjus ou acide citrique. On reconnaît que les fruits sont assez blanchis quand ils peuvent facilement être pénétrés avec une pointe quelconque. Il faut toujours blanchir les fruits à grande eau et modérer l'ébullition vers la fin du blanchissage. Lorsque les fruits sont à point, il faut les enlever avec soin à l'aide d'une large écumoire en cuivre rouge et les plonger aussitôt à l'eau froide, que l'on change plusieurs fois avant de les égoutter. Les oranges, citrons, cédrats, chinois entiers ou les écorces et zestes de ces fruits ont besoin de séjourner plus longtemps dans l'eau.

2525. — Procédé pour enlever le duvet des fruits verts. — Les amandes, pêches et abricots n'ayant pas encore atteint leur maturité sont recouverts d'un duvet qui doit disparaître; pour y parvenir, il faut faire dissoudre du sel de soude dans les proportions de 10 gr. par litre d'eau, jusqu'à ce que le duvet se sépare des fruits en les frottant simplement avec un linge; nettoyez-les alors et jetez-les à l'eau froide pour les blanchir, les reverdir et les faire dégorger 24 heures à l'eau froide; on peut remplacer le sel de soude par des cendres de bois dur que l'on fait bouillir dans l'eau.

2526. — Blanchissage des fruits verts et a noyaux. — Le vert des fruits confits dépend surtout de l'opération du blanchissage; mais, pour cela, ils ne doivent pas être atteints en maturité, être sans tache et fraîchement cueillis.

Procédé : Placez 10 litres d'eau dans une bassine avec 50 gr. de sel et 2 décil. de vinaigre ou verjus; piquez ensuite les fruits avec une fourchette et jetez-les à mesure dans l'eau; quand ils sont en suffisante quantité, placez la bassine sur feu, et retirez-la aussitôt que les fruits surnagent au-dessus, ce qui prouve qu'ils sont attendris; couvrez les fruits d'un grand rond de papier et placez la bassine dans un lieu très-froid; 7 à 8 heures après, remettez la bassine avec l'eau du blanchissage sur feu doux, étalez dessus quelques poignées d'épinards ou feuilles de vigne et couvrez entièrement la bassine avec une plaque. A mesure que la chaleur augmente, les fruits reverdissent; avant que l'eau arrive en ébullition, retirez la bassine sur l'angle du fourneau jusqu'à ce que les fruits soient bien verts. Égouttez-les alors et plongez-les de nouveau dans une grande quantité d'eau froide pour les laisser pendant 12 heures, en ayant soin de les changer souvent d'eau : ceci s'applique surtout aux amandes, pêches, abricots verts; mais pour les reines-Claude et les autres fruits tendres, il faut, en les sortant de l'eau, les mettre dans un sirop très-léger dans lequel vous les laissez refroidir.

Nous avons vu reverdir les fruits verts avec de l'esprit de sel, et autres substances chimiques qu'on additionne à l'eau du blanchissage; mais ce sont là des expédients que nous ne conseillerons pas.

2527. — Façons a donner aux fruits. — On donne la première façon aux fruits, soit en les plongeant dans du sirop bouillant, soit simplement en versant celui-ci dessus. Les fruits subissent plus ou moins de façons, suivant qu'ils sont faciles ou longs à s'imprégner de sucre; l'intervalle d'une façon à l'autre ne peut pas être déterminée d'une manière générale, car cela dépend encore de la facilité avec laquelle ils se pénètrent; ainsi quelques heures peuvent suffire aux uns tandis que d'autres exigent toute une journée. Cependant il est bon dans tous les cas d'avoir égard aux espèces et d'éviter la fermentation en recuisant le sucre à temps. Plus les façons doivent être nombreuses, plus le sucre

doit être mis en principe à un degré inférieur; on l'augmente ensuite proportionnément à chaque façon. Le plus souvent, quand le sucre a été amené au degré voulu, on plonge les fruits dedans pour leur donner un bouillon; mais cette règle n'est pas générale, car on donne aussi pour certains fruits les façons à froid. Si on craint que le sucre noircisse ou que l'arome du fruit s'affaiblisse par une ébullition trop longue; au lieu de le faire réduire, on l'augmente avec du sucre et on donne un seul bouillon; à la dernière façon on doit toujours remplacer le sirop des fruits par du sirop neuf.

2528. — Abricots verts confits. — Enlevez le duvet des abricots, piquez-les, faites-les blanchir, reverdir et dégorger ensuite pendant 24 heures; égouttez-les alors pour les mettre dans une suffisante quantité de sirop bouillant marquant 12 degrés au pèse-sirop; donnez-leur un bouillon, versez-les dans une terrine, couvrez-les avec un rond de papier et laissez-les macérer pendant 7 à 8 heures; égouttez alors le sirop dans une bassine, additionnez-lui un peu de sucre, donnez-lui quelques bouillons; lorsqu'il marque 14 degrés, retirez-le et laissez-le à peu près refroidir pour le verser sur les fruits; continuez la même opération encore 5 à 6 fois de 10 en 10 heures; à la dernière façon, versez les fruits dans du sirop neuf à 32 degrés, donnez-leur un bouillon et retirez la bassine à l'étuve chaude pour l'y laisser pendant 3 heures; versez ensuite la confiture dans des vases.

2529. — Abricots confits entiers. — Choisissez des abricots de même grosseur, un peu fermes et sans taches, faites-leur une incision sur le côté, par laquelle vous sortez le noyau en le refoulant avec une cheville en bois. Mettez une bassine d'eau froide sur le feu, plongez les abricots dedans, et aussitôt qu'ils commencent à monter à la surface et qu'ils sont tendres au toucher; prenez-les avec une écumoire et jetez-les dans l'eau froide; égouttez-les ensuite et mettez-les dans une bassine contenant une quantité suffisante de sirop en ébullition, pour que les abricots baignent grandement. Ce sirop doit marquer 10 degrés au pèse-sirop; laissez-le frémir un moment et versez le tout dans une grande terrine; couvrez d'un rond de papier et laissez refroidir les fruits dans le sirop; 5 à 6 heures après, égouttez le sirop dans la bassine, ajoutez un peu de sucre, faites-le cuire vivement jusqu'à ce qu'il marque 13 degrés et versez-le tiède sur les abricots; 12 heures après, recommencez la même opération en donnant cette fois 16 à 18 degrés au sirop; vous donnerez encore 3 ou 4 façons aux fruits, mais à mesure que le sirop devient plus consistant, le séjour des fruits dans le sirop peut être plus long et le sirop augmente de 5 à 6 degrés à chaque façon; à la dernière façon, il faut faire bouillir du sirop neuf à 32 degrés et jeter les fruits dedans; laissez-les bouillir ensemble quelques secondes, puis retirez la bassine sur le bord du fourneau ou à l'étuve pour la tenir ainsi pendant 2 heures; laissez refroidir les fruits dans le sirop et enfermez-les ensuite dans des pots ou bocaux. Si le maniement des fruits le permet, on peut, de temps en temps, plonger les fruits dans le sirop bouillant pour les faire frémir, on prévient ainsi la fermentation.

2530. — Pêches confites. — Les pêches vertes ou en maturité se préparent en tout point comme les abricots; seulement, dans ce dernier cas, il faut les choisir un peu fermes; si on éprouvait trop de difficulté pour retirer les noyaux, il vaudrait mieux les laisser que de briser les pêches; alors il faudrait les piquer avant de les blanchir.

2531. — Amandes vertes confites. — Il faut choisir les amandes vertes, bien avant que le bois commence à se former; elles se confisent du reste en tout point comme les abricots, après les avoir blanchies, reverdies et dégorgées 24 heures.

2532. — Reines-Claude confites. — Choisissez des reines-Claude encore vertes, mais ayant déjà atteint leur grosseur naturelle; piquez et faites-les blanchir et reverdir comme il est indiqué plus haut; égouttez-les, mettez-les dans une terrine et couvrez-les avec du sirop tiède donnant 15 degrés; couvrez-les de papier et donnez-leur encore 4 à 5 façons d'après la même méthode de 6 en 6 heures, en augmentant chaque fois le sirop; à la dernière façon, faites bouillir du sirop neuf à 32 degrés, plongez les reines-claude dedans, retirez la bassine sur l'angle du fourneau jusqu'à ce que les fruits soient verts, mais sans les faire bouillir; versez ensuite la confiture dans les pots.

2533. — Mirabelles confites. — Les mirabelles et autres prunes se choisissent avant leur parfaite maturité; on les pique avant de les blanchir et on les confit comme les abricots.

2534. — Angélique confite. — Coupez des tiges d'angélique de la longueur que vous désirez, jetez-les dans une bassine d'eau bouillante avec gros comme une noisette d'alun pour 10 litres d'eau; cuisez-les jusqu'à ce qu'elles soient tendres, et retirez-les avec une écumoire pour les plonger dans l'eau froide sans les briser; alors brossez les tiges, retirez-en les fils superficiels et faites-les dégorger pendant 2 heures; remettez-les dans la bassine, où vous aurez laissé l'eau dans laquelle elles ont cuit; mais elle doit être froide; alors couvrez bien la bassine et tenez-la sur feu modéré jusqu'à ce que les tiges soient vertes; à ce point, égouttez-les pour les plonger à l'eau froide, laissez-les dégorger

pendant 24 heures à l'eau courante ou en changeant l'eau souvent; égouttez-les enfin, mettez-les dans une terrine et couvrez-les avec du sirop à 10 degrés, mais tiède. Couvrez les fruits avec du papier et laissez refroidir; 7 à 8 heures après égouttez le sirop dans la bassine, ajoutez un peu de sucre et cuisez-le jusqu'à ce qu'il marque 14 degrés, alors versez-le sur les tiges d'angélique, renouvelez encore 5 fois la même opération, en donnant 7 à 8 heures d'intervalle entre chaque façon; après la dernière, faites bouillir du sirop neuf à 32 degrés, plongez l'angélique dedans, donnez 2 bouillons et retirez la bassine sur le coin du feu pour la laisser ainsi, sans ébullition, pendant 2 heures; alors rangez l'angélique debout dans des bocaux et versez le sirop dessus.

2535. — Poires confites. — Les poires se confisent tournées, entières, en moitiés ou en quartiers, selon leur grosseur; les Rousselet et les Saint-Germain conviennent à cet usage. Tournez les poires avant leur parfaite maturité; si elles sont entières, videz l'intérieur avec un tube à colonne, que vous enfoncez du côté de la fleur pour arriver jusqu'aux semences; ratissez les queues et coupez-les d'un centimètre et demi de longueur. Il est bon de mettre plusieurs personnes à tourner les poires, en ayant soin de les plonger à mesure dans de l'eau froide acidulée, afin qu'elles n'aient pas le temps de noircir; blanchissez-les ensuite dans une bassine d'eau, dans laquelle vous aurez pressé quelques jus de citron. Lorsqu'elles sont assez cuites pour être traversées facilement avec le gros bout d'une aiguille à brider, égouttez-les pour les plonger à l'eau froide, que vous changez plusieurs fois; égouttez-les ensuite pour les ranger sur une terrine et les couvrir avec du sirop à 10 degrés, mais chaud; couvrez les fruits avec du papier et laissez-les ainsi pendant 5 à 6 heures; faites bouillir ensuite le sirop et, lorsqu'il marque 12 degrés, versez-le bouillant sur les poires; quand il est froid, recommencez la même opération, en amenant cette fois le sirop à 15 degrés. Donnez encore 5 façons, en mettant 7 à 8 heures d'intervalle entre chacune d'elles; en dernier lieu, faites bouillir du sirop neuf à 32 degrés, versez les poires dans le sirop, faites-leur lever un bouillon et tenez la bassine sur l'angle du fourneau pendant une demi-heure; versez ensuite les confitures dans les bocaux.

2536. — Pommes confites a la vanille. — Choisissez des pommes de Calville un peu fermes, coupez-les en quartiers et parez-les d'égale grosseur en arrondissant les angles, ou bien tournez-les pour les couper en tranches transversales; videz le milieu avec un petit-coupe pâte; faites-les blanchir en petite quantité dans une bassine d'eau, à laquelle vous aurez additionné un peu de sucre et le jus de quelques citrons; ne les faites pas bouillir trop fort au blanchissage, afin ne pas les briser. Lorsqu'elles sont cuites, plongez-les dans l'eau froide, supprimez les morceaux trop cuits et procédez pour les confire comme il est décrit pour les poires; le sirop doit être abondant. A la dernière façon, infusez dans le sirop neuf quelques bâtons de vanille, selon la quantité de pommes.

2537. — Quartiers de coings confits. — Choisissez de beaux coings bien mûrs, coupez-les en quatre, retirez le cœur et la peau, jetez-les à mesure dans une bassine d'eau en ébullition, dans laquelle vous aurez pressé 2 jus de citron; ralentissez l'ébullition, et quand les coings sont cuits, retirez-les pour les passer dans un grand vase d'eau froide; parez-les, mettez-les à mesure dans une terrine de sirop à 10 degrés, que vous laissez refroidir; couvrez-les d'un rond de papier. Au bout de 7 à 8 heures, donnez un bouillon au sirop et versez-le tiède sur les coings. Le lendemain faites-le bouillir de nouveau, ajoutez un peu de sucre, et lorsque le sirop marque 12 degrés, versez-le sur les coings; répétez la même opération chaque 12 heures jusqu'à 6 à 7 fois. A la dernière façon, changez le sirop, il doit alors marquer 32 degrés; versez les coings dedans, tenez-les au chaud pendant un quart d'heure sur l'angle du fourneau sans les laisser bouillir et versez les confitures dans des pots.

2538. — Ananas confits. — Épluchez à vif des ananas pas trop mûrs, coupez-les en tranches épaisses ou en quartiers, blanchissez-les dans une bassine d'eau; à laquelle vous aurez ajouté une poignée de sucre. Lorsqu'ils sont cuits, retirez-les avec l'écumoire et mettez-les à l'eau froide; égouttez-les ensuite, rangez-les dans une terrine et couvrez-les avec du sirop froid marquant 10 degrés à l'ébullition; couvrez-les avec un papier et laissez-les refroidir dans le sirop; 5 à 6 heures après, renforcez le sirop, faites-le bouillir, et, lorsqu'il marque 12 degrés, versez-le tiède sur les fruits; donnez encore 5 à 6 façons de 6 en 6 heures, en augmentant à chaque façon le sirop de 3 degrés, mais avec du sucre et un seul bouillon. A la dernière façon, faites bouillir du sirop neuf marquant 32 degrés, alors plongez l'ananas, laissez lever un bouillon, couvrez la bassine et laissez-la sur feu modéré pendant une heure sans que le sirop puisse reprendre l'ébullition. Enfermez ensuite la confiture dans des vases.

2539. — Melon confit. — Choisissez des melons peu mûrs, coupez-les en tranches, parez l'écorce, laissez-en un peu après les chairs et faites-les blanchir à grande eau. Lorsque toutes les parties sont bien atteintes et l'écorce surtout, retirez les fruits pour les plonger à l'eau froide et les faire dégorger quelques heures; parez-les ensuite et placez-les à mesure dans une grande terrine pour les couvrir avec du sirop à 12 degrés, mais froid. Quelques heures

après, versez le sirop dans la bassine, cuisez-le à 14 degrés, et, quand il n'est plus que tiède, versez-le de nouveau sur le melon ; donnez encore 5 ou 6 façons. A la dernière, faites bouillir du sirop à 32 degrés, versez les fruits dedans, donnez un seul bouillon et retirez la bassine sur le coin du fourneau pour l'y laisser pendant deux heures. On peut ne confire que les écorces de melons; on les blanchit jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres, pour les finir absolument d'après la méthode prescrite. On peut conserver des melons entiers, avec toute l'écorce, mais vidés des semences et parties aqueuses. Il faut les blanchir à fond.

Si le melon ou les écorces avaient des tendances à fermenter, il faudrait rapprocher les façons et en augmenter le nombre, ou bien faire de temps en temps donner un bouillon aux fruits.

2540. — Écorces de cédrats confites. — Il y a des cédrats verts et des jaunes; ces derniers sont les plus fins ; coupez-les par quartiers, râpez bien les zestes, piquez-les avec une aiguille et blanchissez-les à grande eau jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement atteints ; égouttez-les alors pour les plonger à l'eau froide et laissez-les dégorger pendant 3 à 4 jours, en ayant soin de changer l'eau souvent ; enlevez bien tout l'intérieur, égouttez-les, parez-les et rangez-les dans une terrine pour les couvrir grandement avec du sucre froid à 12 degrés, et couvrez d'un rond de papier. Le lendemain, remettez le sirop dans la bassine, faites-le bouillir, en ajoutant un peu de sucre pour lui donner 11 degrés ; versez-le sur les cédrats quand il est froid ; 7 à 8 heures après, faites bouillir le sirop en le renforçant légèrement et versez-le froid sur les fruits. D'après cette méthode, donnez encore 7 à 8 façons, en augmentant graduellement, et de jour en jour, la force du sucre jusqu'à 33 degrés. A la dernière façon, faites bouillir du sirop neuf à 32 degrés, plongez les quartiers de cédrats dedans, donnez-leur un bouillon et retirez la bassine sur l'angle ; tenez-la ainsi pendant 2 heures, mais à feu très-doux et sans ébullition ; versez ensuite la confiture dans les pots. On confit les cédrats entiers d'après cette méthode, il faut avoir soin de râper les zestes, les vider par l'un des bouts, les faire blanchir à fond et les faire dégorger pendant plusieurs jours.

2541. — Écorces d'oranges et citrons confites. — Râpez légèrement les zestes des écorces, divisez-les en quartiers, piquez-les avec une épingle et faites-les blanchir à fond et à casserole couverte ; égouttez-les ensuite pour les faire dégorger à l'eau froide pendant 3 à 4 jours. Faites-les confire alors d'après la méthode des cédrats.

2542. — Oranges confites en quartiers. — Tournez et faites blanchir des oranges entières à grande eau et dans une marmite couverte, jusqu'à ce que la peau soit assez tendre pour être pénétrée facilement par une pointe quelconque ; égouttez-les alors pour les plonger à l'eau froide ; faites-les dégorger quelques heures, coupez-les ensuite en quartiers, en leur laissant les chairs, mais en retirant attentivement les semences, et mettez-les dans une terrine ; versez dessus le sirop cuit à 10 degrés que vous aurez laissé refroidir ; 6 heures après, mettez ce sirop dans une bassine, renforcez-le avec du sucre, donnez-lui un bouillon et retirez-le ; aussitôt qu'il marque 12 degrés, quand il est froid, versez-le sur les fruits. Donnez-leur encore 5 à 6 façons, de 8 en 8 heures, en augmentant chaque fois la cuisson du sirop de 4 degrés et le versant toujours à froid sur les quartiers; préparez alors du sirop neuf en suffisante quantité pour que les oranges baignent entièrement, et marquant 32 degrés ; versez les oranges dedans, donnez-leur un bouillon et tenez la bassine à la bouche du four doux pendant 4 heures. Versez ensuite les confitures dans les vases.

2543. — Chinois confits. — Les chinois sont des espèces de petites oranges amères. Il faut les tourner correctement avec un très-petit couteau pour enlever le zeste d'une manière uniforme ; faites-leur une incision en croix du côté opposé à la queue, saupoudrez-les de quelques poignées de sel et laissez-les ainsi pendant quelques heures ; lavez-les ensuite et faites-les blanchir à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres ; égouttez-les pour les plonger aussi à l'eau froide. Si les chinois sont verts, il faut les reverdir d'après la méthode décrite plus haut. Ils demandent à être dégorgés au moins pendant 2 jours en les changeant souvent d'eau ; égouttez-les ensuite et couvrez-les avec du sirop froid à 10 degrés ; couvrez-les d'un papier et laissez-les ainsi pendant 7 à 8 heures ; alors faites bouillir le sirop, ajoutez du sucre, et lorsqu'il marque 12 degrés, retirez-le pour le verser froid sur les chinois ; donnez-leur encore 5 à 6 façons, de 8 en 8 heures ; alors faites bouillir du sirop à 33 degrés, plongez le fruit dedans, donnez un seul bouillon et tenez la bassine à l'étuve chaude pendant 4 heures, les fruits couverts d'un papier ; retirez-les ensuite pour les enfermer dans des vases.

2544. — Noix vertes confites. — Choisissez les plus grosses, mais surtout avant que le bois soit formé ; tournez-les superficiellement pour enlever l'écorce verte, en les jetant à mesure dans de l'eau froide ; faites-les blanchir vivement, à couvert et dans de l'eau à laquelle vous aurez additionné une pincée d'alun en poudre ; cuisez-les jusqu'à ce qu'elles soient attendries au point de les traverser avec une épingle ; égouttez-les alors pour les plonger à l'eau froide et les faire dégorger 24 heures, en changeant souvent leur eau ; au bout de ce temps, égouttez-les, parez-les avec soin,

rangez-les dans une terrine et couvrez-les avec du sirop tiède pesant 15 degrés. Laissez-les ainsi jusqu'au lendemain; alors faites bouillir le sirop, ajoutez du sucre pour l'amener à 20 degrés, et versez tiède sur les noix. Le lendemain, amenez le sucre à 28 degrés, puis, à la quatrième façon, à 30, et à la dernière à 32, mais toujours de 24 en 24 heures. A la dernière façon, égouttez les noix pour les plonger dans un sirop neuf à 32 degrés; donnez un seul bouillon et versez-les dans des bocaux.

2545. — Marrons confits. — Une des grandes difficultés de l'opération consiste à maintenir les marrons entiers. Choisissez les plus gros, retirez la première enveloppe et cuisez-les dans l'eau à petit feu; dès qu'ils sont tendres, épluchez-les, rangez-les dans une terrine, couvrez-les avec du sirop froid à 15 degrés et couvrez-les d'un rond de papier; 6 heures après, cuisez le sirop, augmentez-le de 3 degrés et versez-le tiède sur les marrons; 6 heures après, recommencez l'opération et augmentez toujours le sirop de quelques degrés, donnez en tout 6 à 7 façons; à la dernière, changez le sucre, cuisez-le à 32 degrés, plongez les marrons dedans, donnez un bouillon et retirez la bassine pour la tenir à l'étuve pendant 2 heures; versez alors les marrons dans les vases.

On confit aussi les marrons en les plongeant aussitôt blanchis et épluchés dans du sucre à 25 degrés; 24 heures après, versez-les dans la bassine, faites bouillir le sirop, retirez-la sur le feu très-doux ou à la bouche du four modéré, et laissez réduire le sirop d'un bouillon imperceptible, jusqu'à ce qu'il arrive à la consistance de 32 degrés; à ce point, les marrons sont confits.

2546. — Fruits a l'eau-de-vie. — On peut faire des fruits à l'eau-de-vie avec des fruits confits, dans ces conditions, il faut les égoutter, les mettre dans des bocaux, et mêler, à une partie de leur sirop, du bon esprit-de-vin en plus ou moins grande quantité, suivant le degré de force qu'on veut leur donner; puis, passer le liquide à la chausse et en couvrir les fruits. Comme arome, on peut ajouter de la vanille, cannelle ou zeste. Il faut tenir le vase bien couvert.

On fait aussi des fruits à l'eau-de-vie en ne leur donnant que 3 façons; à la dernière, on filtre le sirop, auquel on mêle moitié eau-de-vie, dès qu'il est froid, pour le verser sur les fruits.

Les petits fruits à noyaux peuvent être mis à cru dans des bocaux; il faut les choisir bien sucrés, les ranger dans des bocaux avec de la cannelle, zeste de citron et clous de girofle, puis les couvrir en plein avec de la bonne eau-de-vie blanche. On ferme les bocaux pour les laisser macérer pendant 12 à 15 jours; ce temps écoulé, on égoutte l'eau-de-vie, on lui mêle du sirop plus ou moins serré, on le passe au filtre ou à la chausse, on range les fruits en bocaux et on les couvre avec ce liquide.

FRUITS GLACÉS AU CASSÉ.

2547. — Fruits glacés au cassé. — A peu d'exceptions près, tous les fruits confits peuvent être mis au cassé; quant aux fruits crus, on n'emploie guère que des quartiers d'oranges, des fraises, cerises, petites grappes de raisin, dattes farcies, pruneaux, amandes, pistaches et raisins secs; viennent ensuite les marrons grillés et ceux confits, les pâtes de fruits, d'amandes et pistaches. On emploie habituellement, pour enfiler les fruits à glacer, de petites brochettes en bois ou en fil de fer étamé, de la grosseur d'une aiguille à brider et pointues aux deux extrémités. Quant à l'opération du glaçage, elle est la même pour toutes les espèces : elle consiste à masquer chaque fruit d'une couche mince de sucre cuit ou cassé.

Lorsque l'on a beaucoup de fruits à glacer, il faut casser tout le sucre dont on pense avoir besoin et le mettre dans un poêlon bien propre, en le mouillant d'avance dans les proportions de un litre d'eau pour 2 kilog. de sucre. On ne doit en cuire que peu à la fois; aussitôt qu'il est au cassé et pendant qu'on l'emploie, on en cuit un autre poêlon, et ainsi de suite. Les fruits doivent être trempés au sucre un peu chaud; la couche qui reste sur les fruits se trouve ainsi plus légère. Ceci s'applique surtout aux fruits délicats, qui refroidissent alors beaucoup plus vite.

2548. — Quartiers d'oranges glacés. — Choisissez de belles oranges, fendez l'écorce en quatre sans attaquer les chairs, retirez toutes les parties blanches laissées par l'écorce et séparez les quartiers sans endommager le fruit; épluchez de nouveau chaque quartier et rangez-les à mesure sur un tamis bien sec; laissez-les sécher à l'air ou à l'étuve très-douce pendant quelques heures. Pour les glacer, piquez chaque quartier au bout d'une brochette en bois, de façon à ne traverser que l'épiderme du cœur de l'orange, sans atteindre les chairs; on peut aussi les glacer à la main; ayez ensuite un poêlon de sucre cuit au cassé, d'après les prescriptions données plus haut; trempez vivement

les quartiers d'oranges un à un, laissez égoutter un peu le sucre et passez à mesure les brochettes à une autre personne qui les introduit dans les cavités d'une grille ou passoire, disposée à cet effet, en les inclinant de manière à ce que le sucre égoutte sur une plaque ou sur le marbre. Une troisième personne doit alors prendre les brochettes pour couper le sucre faisant pointe en dessous de chaque quartier d'orange. Lorsque le sucre commence à refroidir, il faut placer le poêlon sur un réchaud plein de cendres rouges. Si on était obligé de réchauffer le sucre et qu'il jaunisse, il conviendrait d'en cuire d'autre ou de lui mêler de la couleur rouge, liquide et clarifiée. On glace aussi les quartiers d'oranges au fondant.

2549. — Marrons glacés au cassé. — Faites griller de beaux marrons, épluchez-les et piquez-les dans des brochettes; ayez dans un poêlon du sucre au cassé et trempez les marrons au sucre, d'après la méthode appliquée aux quartiers d'oranges. On peut glacer aussi des marrons confits, après les avoir égouttés de leur sirop et séchés à l'étuve.

2550. — Marrons glacés en surprise. — Préparez de la pâte de marron, telle qu'elle est indiquée au nº 1759; roulez cette pâte en petites boules auxquelles vous donnez la forme d'un marron; faites ressuyer la pâte à l'étuve et enfilez-les sur des brochettes, puis glacez-les au chocolat avec de la glace préparée comme elle est prescrite au nº 2132; trempez les marrons et faites-les refroidir.

2551. — Fraises glacées au cassé. — Choisissez de grosses fraises auxquelles vous retirez les feuilles, en laissant les queues; trempez-les ensuite vivement dans du sucre au cassé, laissez bien égoutter le sucre et rangez-les à mesure sur une plaque. On peut glacer ainsi des raisins et des framboises.

2552. — Cerises glacées au cassé. — Dans la saison, on emploie des cerises fraîches; en hiver, on substitue des cerises à l'eau-de-vie ou des cerises mi-sucre; ces dernières s'enfilent au bout de brochettes en fil de fer très-fin par 4 ou 5; on peut les alterner avec une demi-amande mondée; le second bout du fil de fer doit être ployé en crochet, afin de le suspendre avec facilité le long des grilles pour laisser égoutter le sucre, lorsque les cerises auront été glacées. Quant aux cerises fraîches, si on veut leur laisser la queue, il faut la couper à moitié et les glacer à la main. Pour le glaçage des fruits rouges, on peut additionner au sucre un peu de cochenille limpide.

2553. — Dattes farcies, glacées au cassé. — Choisissez de belles dattes, retirez-en le noyau et farcissez-les entièrement avec de la pâte d'amandes ou de pistaches, ou simplement avec une amande blanche, mais en disposant cette garniture de manière à ce qu'elle soit vue par la fente pratiquée sur la longueur de la datte pour retirer le noyau; piquez ensuite chaque datte au bout d'une brochette, et glacez-les comme les oranges.

2554. — Pruneaux glacés. — Choisissez de beaux pruneaux secs, faites-les ramollir à l'eau tiède, essuyez-les bien, retirez le noyau, piquez-les au bout d'une brochette et trempez-les dans du sucre au cassé. On peut glacer ainsi des gros raisins secs de Malaga.

2555. — Amandes et pistaches glacées au cassé. — Choisissez de grosses amandes, mondez-les et faites-les bien sécher; piquez-les une à une au bout des brochettes en fil de fer et glacez-les en les trempant dans du sucre : on peut colorer le sucre au cassé, divisé en 2 petits poêlons, et dont une partie sera nuancé rose. Les pistaches peuvent être glacées en groupes.

2556. — Pâte d'amandes glacée au cassé. — La pâte d'amandes, telle qu'elle est décrite au nº 2199, se plie à toutes les formes; on peut l'abaisser au rouleau cannelé en saupoudrant le tour avec du sucre en glace, puis la détailler au couteau ou à l'emporte-pièce; on peut aussi la travailler à la main, et imiter avec elle une infinité de petits fruits, tels que poires, pommes, abricots, pêches, cerises, fraises, etc. Les queues de fruits s'imitent avec des petites tiges d'angélique, et le point noir de la fleur avec du chocolat ou un petit raisin. On peut farder ces fruits suivant leur nature; on les pique ensuite avec une brochette pour les glacer. Les fruits coloriés et glacés sont d'un bon effet; mais on ne s'en sert guère que dans les corbeilles ou pour garnir des cornes d'abondance, en les mêlant avec d'autres fruits.

2557. — Pâte d'Auvergne au cassé. — Prenez des ronds de pâte d'abricots, parez-les uniformes avec un coupe-pâte rond, et masquez chaque rond, d'un côté, avec un peu de marmelade; coupez ensuite des pistaches en deux, avec lesquelles vous formez une petite rosace du côté masqué, au centre de laquelle vous posez une moitié de cerise confite; on peut aussi les orner avec une couronne de petits raisins de Corinthe. Dans tous les cas, on les pique à la brochette pour les glacer. Ces pâtes peuvent être glacées au fondant.

2558. — Pâte de coings, poires et pommes au cassé. — Les pâtes de fruits un peu fermes, celles de coings, de poires et pommes, se glacent très-bien; on peut les couper en anneaux, en losanges, en carrés longs ou en petits bâtons; on les pique ensuite au bout des brochettes pour les glacer.

2559. — Fruits nappés a la gelée. — Choisissez de belles fraises un peu fermes, surtout qu'elles ne soient pas humides, et piquez-les sur des brochettes; pressez alors sur un tamis des groseilles et des framboises; mettez le suc dans un poêlon, avec les trois quarts de son poids de sucre et un demi-bâton de vanille; cuisez le sucre à la grande nappe, écumez avec soin et versez la gelée dans un bol; laissez-lui perdre sa plus grande chaleur, trempez les fraises l'une après l'autre et rangez-les à mesure sur un grand plat pour faire sécher la gelée.

2560. — Fruits glacés au tirage. — On entend par mettre des fruits au tirage, les recouvrir par le glaçage avec une couche mince de sucre graissé; ce genre est le plus en usage pour servir les fruits confits; il s'applique aussi aux pâtes de fruits. Les fruits, pour être mis au tirage, doivent d'abord être confits à fond, puis bien égouttés; le glaçage bien fait doit être léger et brillant. Les fruits peuvent être mis au tirage entiers ou coupés, selon leur forme et l'usage auquel on les destine.

Le sucre ayant servi à glacer des fruits doit être mis de côté, pour être mêlé avec du sucre neuf chaque fois qu'on en cuit; l'acide que contient le vieux sirop de fruits empêche le sirop neuf de grainer trop promptement; il a en outre la faculté de rendre la glace plus brillante.

2561. — Reines-Claude glacées au tirage. — Sortez du sirop 40 reines-Claude confites à fond, et posez-les sur une grille pour les égoutter; mettez un kilog et demi de sucre concassé dans un petit poêlon, mouillez-le avec 8 décil. d'eau, et placez la bassine sur le feu pour cuire le sucre au soufflé; plongez alors les reines-Claude, ajoutez le quart d'un jus de citron, laissez lever un bouillon, retirez-le de suite du feu, et commencez à graisser le sucre en le frottant avec la spatule contre les parois intérieures, mais d'un côté seulement du poêlon; lorsqu'il commence à blanchir, faites passer les reines-Claude du côté où le sucre est graissé, et sortez-les aussitôt, à l'aide d'une fourchette, pour les placer sur des grilles d'office disposées sur plaque. Si le sucre n'était pas assez cuit ou peu graissé, les fruits ne sécheraient pas; le sucre trop cuit reste louche. Le point essentiel est que les fruits restent masqués d'une légère couche de sucre sèche et brillante. Le sucre graissé à point ne doit plus filer, mais tomber sur les plaques en gouttes qui blanchissent aussitôt. Il faut bien laisser refroidir les reines-Claude sur les grilles, et les enlever ensuite en les soulevant en dessous avec les doigts.

Tous les fruits confits et pâtes de fruits se mettent au tirage d'après ce procédé; ces dernières, si elles servent pour dessert, doivent être d'espèces diverses, et chaque espèce coupée d'une forme différente.

2562. — Caramels au citron. — Mettez dans un poêlon 750 gr. de sucre cassé par morceaux, mouillez-le avec 4 décil. d'eau, et laissez-le fondre un moment; posez ensuite le poêlon sur un feu vif, lavez souvent les parois pendant la cuisson du sucre, lorsqu'il est au boulé, additionnez-lui 2 cuillerées de sirop de froment et amenez-le au cassé; alors retirez le poêlon du feu et ajoutez au sucre 2 gouttes d'essence de citron; à défaut de celle-ci, un peu de zeste; versez ensuite le sucre sur un marbre bien froid et légèrement huilé, laissez-le refroidir une seconde et appuyez fortement dessus le coupe-caramel. Lorsque le sucre est assez froid, retournez-le. Pour conserver les caramels avec leur brillant, il faut les garantir de l'air et de l'humidité.

Les caramels à la vanille, à l'orange, au cédrat, à la fleur d'oranger et à la rose se préparent d'après cette même méthode. Le sucre de pommes ou d'orge diffère des caramels en ce qu'on lui additionne une cuillerée de gelée de pommes et de la vanille pendant sa cuisson. On peut aussi ajouter du rouge végétal au sucre lorsqu'il est cuit à point.

2563. — Caramels au chocolat a la crème. — Faites fondre dans un poêlon 625 gr. de sucre concassé, avec 300 gr. d'eau; faites fondre à part 150 gr. de chocolat sans sucre, et délayez-le peu à peu avec un décil. de bonne crème fraîche, passez au tamis et mélangez le au sucre en cuisson; dès que le sucre est au boulé, ralentissez le feu, afin que le chocolat n'attache pas au fond; quand il est au cassé, versez-le sur un marbre bien froid et légèrement beurré, en observant de le couler en plusieurs endroits, afin qu'il refroidisse plus promptement. Dès qu'il est à peu près refroidi, coupez-le d'après la méthode prescrite plus haut.

2564. — Caramels au café. — Faites infuser 200 gr. de café frais moulu ou pilé, dans 6 décil. d'eau bouillante. Cassez 750 gr. de sucre, mettez-les dans un poêlon et mouillez-les avec l'infusion au café, que vous aurez passée, et un décil. de crème fraîche. Ajoutez une cuillerée de sirop de froment, mettez le poêlon sur un feu vif, tournez le sucre à la cuiller et cuisez-le au cassé. Versez-le alors sur un marbre huilé, et terminez l'opération, comme il est dit plus haut. Les caramels au thé se préparent d'après les mêmes procédés, sauf la différence d'infusion.

2565. — Caramels au lait d'amandes, pistaches et avelines. — Cuisez au petit cassé 750 gr. de sucre et décuisez-le avec 2 décil. de lait d'amandes ; ajoutez un peu de vanille ou d'eau de fleur d'oranger, 2 cuillerées de sirop de froment et cuisez-le au cassé ; versez-le alors sur un marbre huilé et terminez comme il est dit précédemment.

2566. — Candi a chaud. — Ce procédé ne s'applique guère qu'aux fruits confits, et encore est-il peu usité. Néanmoins, nous nous croyons dans l'obligation de le produire. Il faut d'abord ranger les fruits dans des candissoires et cuire ensuite le sucre en suffisante quantité en lui donnant 36 degrés ; à ce point, on le laisse reposer quelques minutes hors du feu, puis on le verse tout doucement sur les fruits; on couvre les candissoires avec du linge humide pour les placer à l'étuve de 40 à 50 degrés de chaleur; ils doivent y rester 6 heures pour obtenir un grain moyen. Brisez alors la croûte supérieure du sucre, renversez la candissoire avec précaution sur une terrine pour laisser égoutter le sirop et faites sécher les fruits sur des grilles.

2567. — Candi a froid. — Ce candi s'applique indistinctement à tous les genres de bonbons ; il est de beaucoup préférable, à cet égard, au candi à chaud. Il faut ranger les bonbons dans les candissoires, puis cuire le sucre à 35 degrés ; le retirer du feu, le couvrir d'un papier humide et placer le poêlon dans un vase d'eau froide. Quand le sucre est froid, coulez-le sans secousse dans les candissoires placées dans un lieu sec ; couvrez-les d'un linge et laissez-les ainsi de 10 à 12 heures, suivant le grain que vous voulez donner aux bonbons.

2568. — Bonbons dits de conserve. — La fondation de la conserve est le sucre cuit à 38 degrés. On peut le cuire à un plus fort degré pour le décuire à ce point avec une addition de liquide quelconque servant à le parfumer. Le sucre doit être ensuite graissé et coulé dans l'amidon ou dans des moules en plâtre de formes diverses, tels que fruits, vases, statuettes, œufs de Pâques, etc. Le moulage à l'amidon est le plus usité à l'égard des bonbons pour dessert. Ce genre est très-expéditif, et, avec un choix de moules, on peut obtenir des bonbons d'un bel effet, surtout si on les met ensuite au candi. On fait aussi de la conserve aux fruits de différentes couleurs, que l'on coule dans de petites caisses d'office ; ce genre, très-simple, est aussi très-gracieux.

Nous avons dit plus haut que la cuisson au soufflé était la plus usitée : on pourrait dépasser ce degré pour couler dans l'amidon, mais jamais pour couler dans des moules. Le genre de candi qui convient le mieux pour la conserve est le candi à froid. Ces bonbons, très-délicats, se conservent mieux dans leur état de fraîcheur s'ils sont mis au candi. Quant à l'amidon, il doit être pilé, passé au tamis de soie et séché pendant plusieurs jours à l'étuve, en ayant soin de le passer chaque jour au tamis, afin qu'il sèche également ; il doit être ensuite enfermé dans des boîtes carrées et plates, selon la hauteur que l'on veut donner aux bonbons ; mais, pour les petits, 3 à 4 centim. de profondeur suffisent. Les boîtes étant pleines d'amidon, on égalise celui-ci avec le rouleau, puis on appuie sur les moules en plâtre ou en bois : l'essentiel est qu'ils soient bien unis et bien secs. La pointe d'un œuf, un rond, carré, triangle, et enfin un objet quelconque, peut servir de moule, pourvu qu'il laisse dans l'amidon une empreinte nette et distincte. Nous serons bref sur ce sujet, car nous avons l'intention d'y revenir.

2569. — Conserve aux poires. — Mettez 750 gr. de sucre dans un poêlon, mouillez-le avec un demi-litre d'eau et faites-le cuire à 39 degrés ; retirez-le du feu ; laissez-le refroidir un moment et additionnez-lui 2 gouttes d'essence de poires ; agitez légèrement le poêlon afin d'opérer le mélange ; travaillez ensuite le sucre en le frottant peu à peu contre les parois du poêlon, afin de le graisser, et, dès qu'il blanchit, versez-le dans l'amidon, sur lequel vous avez marqué des empreintes avec un moule bien poli imitant un petit quartier de poire ; on le pique au bout d'une brochette pour l'enfoncer à plat dans l'amidon, pour le sortir avec précaution, afin que l'empreinte dans l'amidon reste bien lisse. Lorsque l'on a beaucoup de conserves à faire, il convient, quand le sucre est graissé à point, de le verser dans plusieurs poêlons à bec et de se mettre à plusieurs personnes pour le couler. Dès que les bonbons sont refroidis et assez fermes, sortez-les de l'amidon, brossez-les avec un blaireau, et, quand tout l'amidon est enlevé, colorez le côté imitant la peau de la poire avec un petit pinceau trempé dans du jaune d'office ; passez à mesure les quartiers de poires sur une grille et imitez sur chacun d'eux un pepin avec un peu de conserve au chocolat, que vous poussez au cornet ; mettez ensuite les grilles à l'étuve très-douce. Lorsque les bonbons sont secs, fardez une partie du côté jaune avec un petit tampon de coton appuyé sur du carmin en poudre ; mettez ensuite ces bonbons au candi à froid.

2570. — Conserve d'abricots et de pêches. — Cuisez 750 gr. de sucre au grand boulé avec le quart d'un bâton de vanille ; décuisez-le avec un décil. de pulpes de fruits passées au tamis de soie et une cuiller à café d'esprit de noyau ; agitez le poêlon pour opérer le mélange ; graissez ensuite le sucre en le tournant à la spatule contre les parois du poêlon ; agitez la masse et versez-la dans les empreintes pratiquées sur l'amidon, imitant des quartiers de fruits ; pour les pêches, l'appareil peut être nuancé en vert, mais à peine ; pour les abricots, il faut lui mêler un

peu de rouge et de jaune délayés avec du sirop, afin d'obtenir la teinte du fruit. Lorsque les quartiers sont coulés et refroidis, sortez-les de l'amidon, brossez et posez-les à mesure sur des tamis, fardez légèrement le côté imitant la peau avec du carmin ; il faut aussi mettre un peu de rouge avec le pinceau au centre des quartiers pour imiter l'endroit où le noyau était attaché. Laissez sécher et mettez au candi.

2571. — Conserve aux fraises. — Cuisez 750 gr. de sucre au grand boulé et décuisez-le au soufflé avec une addition de pulpes de fraises passées au tamis de soie et une demi-cuillerée de sirop vanillé ; colorez-le avec quelques gouttes de cochenille clarifiée, et graissez le sucre en le travaillant à la cuiller, comme il est dit plus haut. Vous aurez fait des empreintes sur une couche d'amidon avec un moule de la forme d'une grosse fraise, dans lesquelles vous coulez la conserve ; laissez-la refroidir et sortez les bonbons de l'amidon pour les brosser. Lorsque les fraises sont candies et séchées, on les colle à la gomme sur une feuille artificielle, ce qui facilite le dressage. Les framboises se préparent de même.

2572. — Conserve d'ananas a la vanille. — Cuisez 500 gr. de sucre au grand boulé avec un bâton de vanille, et décuisez-le à 38 degrés avec du suc obtenu d'un ananas pilé à cru et passé avec pression à travers un linge ; ajoutez un peu de jaune d'office et coulez l'appareil dans les empreintes faites sur l'amidon avec un moule rond percé au milieu, afin d'imiter des tranches d'ananas ; quand les bonbons sont refroidis, brossez-les, colorez le tour avec du jaune vif et mettez-les au candi.

2573. — Conserve au rhum. — Cuisez 500 gr. de sucre au boulé, sortez le poêlon du feu et ajoutez au sucre un demi-décil. de rhum, agitez légèrement le poêlon pour opérer le mélange, graissez le sucre et coulez-le à l'amidon dans des empreintes formées avec un moule conique en forme d'un petit pain de sucre de la grosseur d'un dé à coudre. Ces bonbons n'ont pas besoin d'être candis ; on les sèche à l'étuve et on les plie dans du beau papier de couleurs variées en les ficelant avec de la soie. Ces bonbons se confectionnent à toutes les liqueurs et de toutes nuances ; la forme peut aussi être variée.

2574. — Conserve au café. — Cuisez 500 gr. de sucre au petit cassé, ajoutez un décil. d'infusion de café très-concentrée et graissez le sucre. Pour obtenir cette conserve blanche, il faut cuire 3 décil. de sirop à 20 degrés et lui verser dedans 100 gr. de café torréfié et chaud ; couvrez le sirop et laissez-le infuser pendant 15 minutes ; passez ensuite le sirop au tamis de soie et ajoutez-lui assez de sucre pour ramener la cuisson à 38 degrés ; graissez et coulez-le sur l'amidon dans des empreintes en forme de grosses olives ; brossez ensuite les bonbons et mettez-les au candi.

2575. — Conserve au chocolat. — Mettez dans un poêlon 500 gr. de sucre concassé, placez-le sur feu avec 4 décil. d'eau et un demi-bâton de vanille ; pendant qu'il cuit, faites fondre dans un petit poêlon 50 gr. de cacao sans sucre, et broyé, travaillez-le avec une petite cuiller et mouillez-le peu à peu avec du sucre du grand poêlon ; lorsqu'il est bien délayé, mêlez-le tout ensemble et cuisez à la glu ; retirez alors la vanille et graissez le sucre ; versez dans des petites caisses en papier plissé ou dans des empreintes en forme de losange.

2576. — Conserve aux pistaches a l'ancienne. — Mouillez 500 gr. de sucre concassé avec 3 décil. d'eau et placez-le sur feu. Vous aurez mondé, haché très-fin et fait sécher 60 gr. de pistaches ; dès que le sucre est à la glu, retirez-le du feu et ajoutez quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger, mêlées avec une cuillerée de sirop de vanille et les pistaches ; travaillez le sucre à la spatule contre les parois du poêlon ; dès qu'il blanchit, agitez la masse et versez-la dans une caisse en papier de 30 centim. carrés que vous aurez placée sur une plaque ; dès que la conserve est assez refroidie pour se soutenir, abaissez les bords du papier pour la diviser avec un couteau par parties de 3 centim. de longueur sur 2 de largeur.

2577. — Sucre coulé en moule. — Le sucre à couler se prépare d'après la même méthode que celle appliquée pour le sucre à conserve, seulement ici il doit être cuit à la glu et coulé, après avoir été légèrement graissé, dans des moules en plâtre, chauffés et imitant des fruits, personnages ou autres sujets. Tous les fruits se coulent d'après la même méthode, seulement ceux dont les formes représentent des cavités ou des parties minces et saillantes, sont plus exposés à se briser en les sortant du moule. Les petits fruits peuvent être massifs, mais les gros sont ordinairement vides à l'intérieur, ce que l'on obtient en les renversant une minute après qu'ils sont emplis. Plus le sucre est épais lorsqu'on les verse dans les moules, moins il faut attendre avant de les renverser ; il suffit qu'il en reste une couche de 6 millim. d'épaisseur contre les parois intérieures du moule ; on laisse le sucre se raffermir encore quelques instants et on démoule avant qu'il ne soit tout à fait froid. Avant de couler le sucre dans les moules, ceux-ci doivent avoir été trempés dans l'eau froide et bien égouttés ; l'humidité qu'ils contiennent aide à les démouler. Ce qui contribue surtout à donner du naturel aux fruits imités, c'est l'application des couleurs ; il convient, à cet effet, de n'employer que les plus fines, afin d'en

mettre le moins possible. Les nuances vives se donnent à sec, en fardant le fruit avec un peu de coton appuyé sur les couleurs en poudre. Quant à celles de fond, elles peuvent sans inconvénient être données au sucre avant de couler les fruits; mais elles rendent mieux le naturel, et il est plus facile de se régler en les donnant après. Ces nuances se donnent au pinceau avec les couleurs délayées à l'eau, étendue avec de l'esprit-de-vin. Pour les sécher plus promptement, on passe les fruits à l'étuve avant de les farder.

Les fruits les plus faciles à bien imiter et d'un effet sûr, sont les pêches, les pommes et les figues fraîches; mais on imite aussi des fruits coupés, tels que tranches de melon, moitiés de pêches avec ou sans noyau, et poires en moitié; on simule les taches sur les fruits avec du brun, du rouge ou du jaune. Certains fruits, tels que les pommes et cerises, ont besoin d'être vernis lorsqu'ils ont déjà leurs couleurs; on emploie à cet effet du vernis à bonbons. Quant aux fruits qui ont besoin d'être recouverts de duvet, il faut les passer une seconde sur de la vapeur et les poudrer avec un sachet en flanelle contenant du sucre royal ou de la fécule, en soufflant dessus à mesure qu'elle s'y attache, afin que la couche ternisse seulement la couleur sans la masquer. Ces sortes de fruits ne se servent que comme ornement, mais ils sont toujours d'un bel effet. Nous croyons ces quelques explications suffisantes pour inviter nos confrères à ce genre de travail, qui peut être varié et compliqué à l'infini, mais dont le principe ne varie guère.

Les sujets d'art, tels que statuettes, bustes, groupes, monuments, vases, coupes ou autres, se coulent de même que les fruits; mais les défauts qui passent inaperçus sur un fruit se distinguent très-bien sur ces sujets, qu'on obtient difficilement d'un beau fini.

2578. — Oranges coulées en conserve. — Ayez un moule en plâtre en trois pièces; il faut le faire de préférence sur une orange un peu grenue, mais de belle forme; cuisez 400 gr. de sucre au petit boulé; pendant sa cuisson, trempez le moule à l'eau froide, égouttez-le et rassemblez les pièces; dès que le sucre est à point, graissez-le; lorsqu'il a perdu sa transparence, agitez légèrement la masse et coulez-le dans le moule; 2 minutes après, brisez la petite croûte qui s'est formée sur l'ouverture du moule, et renversez-le afin d'égoutter le sucre qui est encore liquide; il doit en rester de 6 à 7 millim. d'épaisseur après les parois. Laissez alors refroidir le sucre et démoulez aussitôt le sujet; bouchez l'ouverture avec du sucre et mettez cette orange à l'étuve pour la ressuyer; délayez ensuite de la couleur rouge avec du jaune et de l'eau gommée, et colorez l'orange à l'aide d'un pinceau très-doux; laissez sécher de nouveau et vernissez légèrement la surface avec du vernis à bonbons. On procède de même pour tous les autres fruits.

2579. — Statuettes coulées en sucre blanc. — Cuisez à la glu du sucre en suffisante quantité pour emplir le moule que vous voulez couler et que vous trempez à l'eau froide; égouttez-le et rassemblez les pièces; lorsque le sucre est cuit, graissez-le et ajoutez-lui un peu de sirop légèrement azuré pour le blanchir; sitôt qu'il est louche versez-le dans le moule et laissez-le refroidir avant de démouler; finissez de sécher le sujet à l'étuve très-douce.

2580. — Pastilles a la menthe. — Humectez du sucre en grains avec un peu d'eau, dans les proportions indiquées ci-dessus; mettez ce sucre dans un petit poêlon à bec, 300 gr. à peu près à la fois, et placez-le sur un feu modéré, en remuant l'appareil à la cuiller, jusqu'à ce que le sucre soit chaud et un peu liquide, mais non fondu; azurez-le légèrement et ajoutez quelques gouttes d'essence de menthe; versez ensuite les pastilles sur des plaques en fer-blanc, en inclinant le bec du poêlon et en les faisant tomber plus ou moins grosses, mais toutes égales, à l'aide d'un petit fil de fer avec lequel on coupe l'appareil à mesure qu'il coule du bec du poêlon. Toutes les pastilles aux essences se confectionnent d'après cette méthode.

2581. — Pastilles au chocolat. — Ayez du chocolat broyé ou dissous à la bouche du four, ayant la même consistance que celui que l'on moule en tablettes; roulez-les entre les mains en petites boules d'égale grosseur, que vous rangez à distance sur des plaques en fer-blanc et frappez à mesure les plaques sur une table, pour que les pastilles s'aplatissent suffisamment; il faut opérer dans un lieu à température douce. On peut saupoudrer les pastilles avec des nonpareilles; ces bonbons peuvent aussi être candis.

2582. — Pastilles au citron. — Râpez le zeste d'un beau citron sur un morceau de sucre de 500 gr. à peu près; pilez ensuite ce sucre et passez-le au tamis, versez dessus le jus de 2 citrons filtré et une goutte d'eau, opérez le mélange à la spatule; ajoutez du jaune d'office et mettez moitié de ce sucre dans un poêlon à pastilles; chauffez-le jusqu'à ce qu'il devienne liquide et coulez-le sur des plaques.

2583. — Pastilles a la rose et a la fleur d'oranger. — Mouillez 500 gr. de sucre passé au tamis, avec un peu d'eau, versez-le dans 2 poêlons en parties égales et faites-le chauffer; ajoutez alors dans l'un des poêlons 2 cuillerées de sucre en poudre mêlé avec un peu d'eau de fleur d'oranger, et dans l'autre la même quantité de sucre mêlé avec de

l'eau de rose et un peu de carmin; versez le contenu de ces deux poêlons dans un autre poêlon à pastilles et à compartiment et coulez les pastilles sur des plaques en coupant le sucre au fil de fer comme il est dit plus haut. Elles tombent ainsi, moitié rouges et moitié blanches.

2584. — Pastilles aux framboises. — Écrasez et jetez sur un tamis quelques poignées de framboises; servez-vous du suc pour mouiller du sucre passé au tamis, en le tenant très-ferme; faites-en chauffer à peu près 500 gr. à la fois dans un poêlon à pastilles, en le remuant à la spatule; dès que l'appareil est assez ramolli, coulez-le sur des plaques en forme de pastilles plus ou moins grosses. Les pastilles aux groseilles et aux fraises se préparent de même, d'après le même procédé.

2585. — Pastilles au kirsh-wasser. — Mouillez du sucre en poudre avec moitié eau et moitié kirsh, chauffez l'appareil et coulez les pastilles. On prépare ainsi les pastilles à toutes les espèces d'esprits et de liqueurs ou infusions.

2586. — Pastilles fondantes a l'ananas. — Pilez quelques tranches crues d'ananas, passez le suc avec pression et délayez un kilo de sucre en poudre passé au tamis de soie, avec lequel vous formez, à force de travail, une pâte aussi ferme que possible; ajoutez un peu de jus de citron; travaillez cette pâte sur un marbre, elle doit être assez dure pour ne pas s'y attacher; roulez-la en petites boules de la grosseur d'une aveline et rangez-les à mesure sur des feuilles de papier posées sur plaques; lorsqu'elles sont toutes finies, passez-les une minute à la bouche du four et laissez-les sécher pour les détacher du papier. Ces pastilles ont besoin, pour être conservées, d'être mises au candi à froid.

2587. — Pistaches en chocolat. — Choisissez du chocolat à la vanille de première qualité; faites-en ramollir une tablette à la fois et à la bouche du four, sans mouillement, et en observant qu'il ne chauffe pas trop promptement; travaillez-le ensuite pour en former une pâte maniable et lisse; roulez cette pâte dans les mains en forme de petites boulettes grosses comme des avelines, dans chacune desquelles vous enfermez une pistache mondée sèche et chaude; roulez ces parties en forme d'olive, que vous passez à mesure dans du sucre en grains bien sec et chaud ou des nonpareilles blanches, puis rangez-les bonbons sur des feuilles de papier pour les laisser refroidir. Les avelines au chocolat se préparent d'après le même procédé, avec cette différence que l'on remplace les pistaches par des avelines torréfiées et bien sèches. On peut alors leur donner la forme ronde et les passer dans les nonpareilles; on peut lorsqu'ils sont froids, les ployer dans des papillotes ordinaires : ces deux genres de bonbons peuvent être mis au candi, s'ils ne sont pas sablés aux nonpareilles.

2588. — Fondant a la vanille. — Concassez 750 gr. de sucre, mettez-le dans un poêlon avec demi-litre d'eau et un bâton de vanille; placez le poêlon sur un feu ardent et cuisez le sucre au petit boulé; lavez bien les parois du poêlon pendant la cuisson, afin que le sucre ne graine pas. La cuisson étant à point, retirez la vanille et versez le sucre sur un marbre froid et bien propre; ceci a pour but de le refroidir le plus vite possible afin qu'il ne graine pas. Dès qu'il sera refroidi, commencez à le travailler, en vous servant pour cela d'une espèce de houlette dont le bout est recourbé en forme de crochet plat, afin de bien détacher le sucre, qui est très-difficile à travailler, surtout au commencement. Voici à peu près en quoi consiste le travail; il s'agit de détacher peu à peu le sucre du marbre et de ramener la masse au milieu pour l'agiter, en le tirant et le refoulant avec la houlette; le sucre devient d'abord brillant, puis il blanchit et se ramollit; en continuant le travail il devient mat. Cette opération doit durer à peu près 25 minutes; le sucre est alors prêt à être employé. On peut obtenir le même résultat en travaillant le sucre dans un poêlon, mais la manipulation est plus difficile et on ne peut non plus en cuire beaucoup à la fois. En ce cas, procédez ainsi : cuisez 500 gr. de sucre au petit boulé dans un moyen poêlon; dès qu'il est cuit à point, mettez le poêlon dans l'eau froide ou sur glace, couvrez le sucre avec un rond de papier mouillé, sur lequel vous jetez un peu d'eau; quand le sucre est froid, enlevez l'eau et le papier, et travaillez-le à la spatule jusqu'à ce qu'il blanchisse et devienne liant; lorsque le travail touche à sa fin, faites tiédir le fond du poêlon pour faciliter le sucre à grainer.

On peut également, après que le sucre est cuit au petit boulé, le verser dans un mortier bien propre, le laisser refroidir et le piler avec un gros pilon jusqu'à ce qu'il soit blanc et crémeux. Ce procédé est beaucoup plus prompt et donne moins de peine que les précédents.

2589. — Fondants pralinés au chocolat. — Après avoir préparé du fondant à la vanille tel qu'il est décrit ci-dessus, saupoudrez le marbre avec du sucre passé au tamis de soie et roulez le fondant en forme de petites boules de la grosseur d'une aveline; rangez-les à mesure sur des tamis bien secs; alors faites fondre 500 gr. de bon chocolat dans un vase en cuivre, sans le mouiller ni le laisser trop chauffer; dès qu'il est dissous, trempez les boulettes l'une après l'autre, en les retournant en tout sens avec une fourchette à deux dents, et dès qu'une petite boule est marquée, en-

levez-la avec la fourchette, placez-la sur plaque, en continuant de même pour les autres. Le chocolat raffermi, détachez les boules et tenez-les dans un endroit sec. On peut aussi les mettre au candi à froid.

2590. — Fondants aux framboises. — Cuisez 750 gr. de sucre au petit cassé et décuisez-le au petit boulé avec du suc de framboises filtré; versez-le ensuite sur un marbre, pilez-le au mortier, et dès que le sucre est devenu mat, faites-le tiédir en le remuant pour le liquéfier; s'il ne devenait pas assez mou pour être coulé dans l'amidon, il faudrait ajouter quelques gouttes de sirop, car il ne doit pas être trop chauffé, si on veut l'obtenir bien moelleux. Vous aurez fait des empreintes sur une couche d'amidon avec un petit moule cannelé, en bois ou en plâtre, imprimé d'un centimètre de profondeur; versez le sucre dans l'amidon et laissez-le refroidir, sortez ensuite les bonbons de l'amidon, brossez-les légèrement et mettez-les au candi à froid pour les laisser une quinzaine d'heures. Les fondants aux fraises et ananas se préparent d'après cette méthode. On peut aussi ajouter un peu de carmin et de vanille.

3591. — Fondants a l'orange. — Cuisez 750 gr. de sucre au petit cassé, ajoutez le zeste d'une orange enlevé très-mince, un jus d'orange mélangé avec du sirop vanillé et un peu de jaune d'office; afin de décuire le sucre au petit boulé, retirez le zeste, faites refroidir le sucre pour le masser; chauffez ensuite le fondant dans un poêlon et versez-le dans l'amidon où vous aurez fait d'avance des empreintes en forme de torsades de 5 centim. de longueur sur 2 de largeur; dès que les bonbons sont fermes, brossez-les et mettez-les au candi froid. On prépare de même les fondants à tous les zestes, mais il faut éviter d'y mettre du jus de citron, car le sucre grainerait. On peut aussi employer les essences.

2592. — Fondants au café. — Cuisez 750 gr. de sucre au grand boulé, ramenez-le au petit boulé, en lui incorporant une infusion de café très-concentrée, et terminez comme il est dit au n° 2590.

2593. — Fondants au chocolat. — Préparez 750 gr. de sucre comme il est dit au n° 2588; faites fondre ensuite 125 gr. de cacao broyé sans sucre, étendez-le peu à peu avec du sirop jusqu'à ce qu'il ait la consistance du fondant et qu'il soit bien lisse; mêlez les deux appareils et roulez-les en forme de petites navettes dont vous parez les deux bouts; laissez-les sécher et mettez-les au candi.

2594. — Fondants, bouchées impériales. — Préparez du fondant au chocolat, auquel vous mêlez un tiers de son volume de pâte d'avelines; divisez et roulez cet appareil en forme ronde et de la grosseur d'une noix moyenne; laissez raffermir les parties pour les masquer ensuite avec une couche assez épaisse de fondant blanc à la vanille que vous laissez également raffermir; trempez-les ensuite dans du chocolat pur et ramolli à point ou une glace au chocolat, de manière à marquer complétement la couche blanche de fondant; rangez-les à mesure sur plaque et laissez-les sécher.

2595. — Fondants aux avelines. — Pilez 100 gr. d'avelines mondées, mouillez-les peu à peu avec un demi-décil. d'eau et passez-les au tamis; cuisez 250 gr. de sucre au petit cassé; versez la pâte d'avelines dedans et mêlez-les ensemble; remettez cet appareil au mortier et pilez-le jusqu'à ce que la pâte soit blanche et bien lisse; si elle était un peu trop ferme, additionnez une goutte de sirop pour la rendre de la consistance de l'appareil à fondant; alors mêlez-la avec 500 gr. de cet appareil; divisez-le en petites parties que vous roulez en forme de grosses olives et mettez-les au candi; on prépare de même les fondants aux pistaches et aux amandes.

2596. — Fondants au marasquin. — Cuisez 750 gr. de sucre au petit cassé et décuisez-le avec de l'esprit de marasquin; travaillez le sucre comme de coutume, et dès qu'il sera à point, chauffez-le dans un poêlon pour le couler à l'amidon en forme de pastilles ovales et cannelées; mettez-les ensuite au candi. On prépare ainsi les fondants avec tous les esprits de liqueurs.

2597. — Fondants quatre mendiants. — Hachez ensemble 100 gr. de raisins de Malaga épépinés, 100 gr. d'avelines mondées, 100 gr. de dattes, 100 gr. de figues et 50 gr. de pistaches; mêlez le tout avec 500 gr. de fondant à la vanille, et modelez avec cet appareil des bonbons de formes variées, ronds ou ovales, pour les glacer au fondant et les mettre au candi.

2598. — Bonbons au kirsch. — Mettez dans un poêlon 750 gr. de sucre avec demi-litre d'eau; cuisez-le au petit cassé et décuisez-le à la glu avec du kirsch que vous lui additionnez en retirant le sucre du feu. Vous aurez d'avance disposé dans de l'amidon bien fin, et avec des moules en plâtre, des empreintes en forme d'anneaux; la forme est d'ailleurs indifférente et peut être variée; quand les bonbons sont coulés, il faut les recouvrir aussi avec de l'amidon

bien fin et les tenir à l'étuve pendant 15 à 18 heures; sortez-les ensuite de l'amidon, brossez-les et mettez-les au candi; tous les bonbons à la liqueur se préparent d'après cette méthode; les esprits sont préférables aux liqueurs douces.

2599. — Bonbons aux framboises. — Cuisez 750 gr. de sucre au petit cassé, décuisez-le à 37 degrés avec du suc de framboises filtré, ajoutez un peu de rouge et coulez-le dans l'amidon bien sec, dans lequel vous aurez pratiqué des empreintes avec un moule en plâtre de la forme d'une grosse framboise; placez les caisses à l'étuve; dès que les bonbons seront assez fermes, brossez-les, vernissez-les légèrement et collez chacun d'eux sur une feuille artificielle à l'aide d'un peu de gomme; on fait de même ces bonbons au jus de groseilles ou de cerises.

2600. — Bonbons a l'ananas. — Faites cuire du sucre au grand boulé, étendez-le avec du suc d'ananas; afin de le décuire à la glu, coulez ce bonbon dans l'amidon, où vous aurez disposé les empreintes en forme de demi-ananas de la grosseur d'un petit marron; lorsque ces bonbons seront sortis de l'étuve, brossez-les et poussez sur chaque partie saillante un petit point rouge en glace royale; imitez de même la couronne en glace verte; laissez-les sécher pour les mettre au candi.

2601. — Bonbons au café a la crème. — Cuisez 750 gr. de sucre au petit cassé; pour le décuire avec 2 décil. de crème, donnez quelques bouillons, et additionnez-lui une infusion de café très-concentré pour le décuire à la glu; coulez-le ensuite dans de l'amidon, sur lequel vous aurez imprimé un moule cannelé en forme de bobèche; tamisez de l'amidon dessus et tenez-le à l'étuve une quinzaine d'heures; sortez les bonbons pour les brosser et les mettre au candi; on peut de même parfumer les à toute autre infusion; il n'y a réellement aucune règle en ce qui concerne les parfums, il ne faut consulter que son goût.

2602. — Bonbons a la vanille et a la crème. — Cuisez 750 gr. de sucre au cassé avec un bâton de vanille; incorporez-lui, peu à peu, de la crème pour le décuire au petit boulé; une fois hors du feu, additionnez un petit verre d'esprit-de-vin et coulez-le à l'amidon sur lequel vous aurez imprimé un moule en forme de petite coquille; faites sécher les bonbons à l'étuve, brossez-les en les retirant pour farder les côtes des coquilles avec un petit tampon de coton appuyé dans du rouge en poudre; mettez-les ensuite au candi.

2603. — Pastilles coulées aux liqueurs. — Fixez une douzaine de moules à pastilles contre une petite planche droite; avec ces moules marquez des empreintes sur l'amidon; le procédé de fixer les moules a pour but d'en faire plusieurs à la fois; ces moules peuvent être en bois ou en plâtre, ronds ou ovales, cela est indifférent à l'opération. Maintenant cuisez du sucre au petit cassé et décuisez-le à la glu avec un esprit de liqueur quelconque; dès qu'il est à point, coulez-le dans l'amidon, recouvrez les bonbons avec de la même poudre et passez-les à l'étuve, en cet état, pour les laisser jusqu'au lendemain; retirez-les alors pour les brosser et les mettre au candi. On fait aussi ces pastilles en forme de haricots plus ou moins gros; la seule différence pour les couler est dans la forme de l'empreinte; quant à la partie de dessus, elle se trouve bombée naturellement. Ces bonbons se glacent lorsqu'ils sont secs, d'abord d'un côté; on les fait sécher à l'étuve pour les glacer de l'autre; les grains de café se font avec du sucre décuit à la glu avec du bon café à l'eau; les moules s'impriment du côté fendu dans l'amidon; la fente doit être bien prononcée; le côté bombé se forme naturellement par la rondeur de la goutte.

2604. — Amandes grillées ou pralinées a la vanille. — Frottez dans un linge, afin de leur retirer la poussière, un kilogr. de belles amandes choisies de même grosseur; vannez-les ensuite sur un tamis en soufflant dessus; cuisez dans une bassine 1 kilogr. de sucre avec un bâton de vanille dedans; quand il est au petit boulé, retirez la vanille pour additionner les amandes et cuire le sucre au cassé; alors retirez la bassine du feu, et travaillez le sucre à la spatule pour le faire grainer en le frottant contre les parois; quand il est grainé, versez-le avec les amandes sur une grille à caramel disposée sur une plaque, afin de séparer le sucre d'avec les amandes; remettez ces derniers dans la bassine et placez-la sur feu en tournant les amandes à la spatule, pour les chauffer jusqu'à ce qu'elles commencent à prendre couleur : il faut un feu très-modéré pour qu'elles ne brûlent pas; versez alors le sucre tombé en dessous de la grille sur les amandes, agitez la bassine et versez de nouveau l'appareil sur la grille; placez ensuite les amandes sur un tamis, couvrez et tenez-les chaudes à la bouche du four. Maintenant mettez 250 gr. de sucre dans la bassine avec

SOMMAIRE DE LA PLANCHE CINQUANTE-CINQUIÈME.

N° 240. — Compotes nappées. | N° 241. — Compotes clochées.

N° 242. — Pièce de milieu garnie de fruits.

N° 243. — Gradins argenterie et cristal garnis de bonbons. | N° 244. — Gradins argenterie et cristal garnis de bonbons.



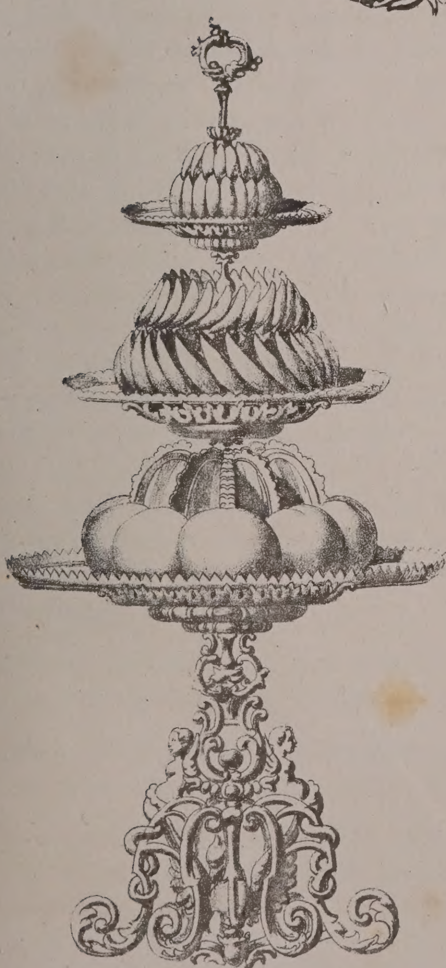
240



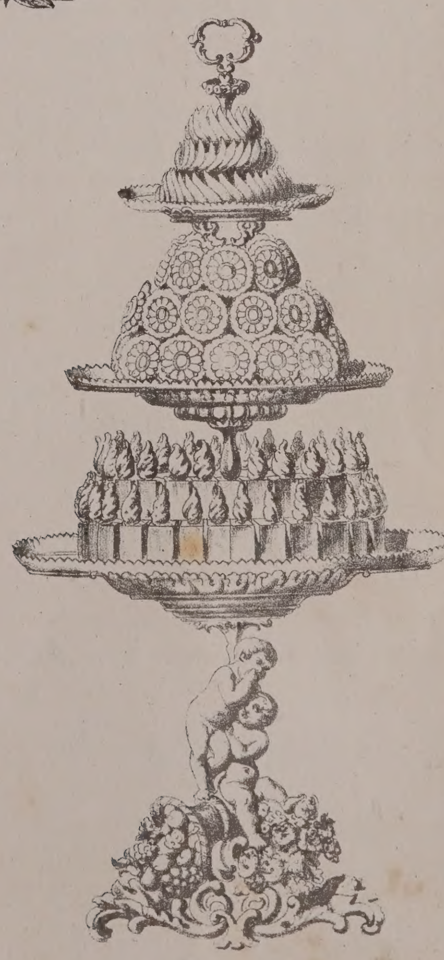
242



241



243



244

2 décil. d'eau ainsi que le sucre grainé qui reste, et cuisez-le au cassé; à ce point, versez les amandes dedans, sablez-les en tournant la masse comme la première fois; versez de nouveau l'appareil sur la grille et tenez les amandes au chaud dans le même tamis; remettez encore le sucre grainé dans la bassine avec 2 décil. d'eau, la vanille et 250 gr. de sucre neuf; cuisez au petit cassé; ajoutez les amandes et tournez-les comme précédemment à la spatule, jusqu'à ce qu'elles aient pris tout le sucre; remettez-les dans le tamis et versez 2 décil. d'eau dans la bassine avec un peu de carmin et de gomme arabique dissoute; donnez quelques bouillons pour détacher tout le sucre; passez le liquide dans une terrine et remettez la bassine sur feu avec les amandes, en la tournant à deux mains et ajoutant peu à peu le liquide gommé; lorsque toutes les pralines sont colorées, versez-les de nouveau sur la grille et faites-les sécher un moment à l'étuve; on prépare aussi les pralines sans les colorer; les avelines et les pistaches se préparent d'après la même méthode.

2605. — Fleurs d'oranger pralinées. — Prenez 500 gr. de pétales de fleurs d'oranger bien lavées et égouttées; cuisez 500 gr. de sucre au boulé et versez-les dedans; donnez quelques bouillons, retirez le poêlon du feu et laissez-le ainsi 5 à 6 minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce que les fleurs d'oranger viennent transparentes; remettez le poêlon sur le feu pour cuire le sucre au petit boulé; retirez le poêlon du feu et travaillez le sucre contre les bords du poêlon, afin de le faire sabler; remuez peu à peu les fleurs et versez-les sur un tamis en les étalant.

2606. — Nougat de Marseille. — Faites bouillir à feu très-doux 2 kilogr. de beau miel, en le travaillant à la spatule. Au bout d'une heure à peu près, incorporez-lui 12 blancs fouettés bien fermes; essayez-le de temps en temps en mettant une partie dans de l'eau froide. Quand il est cassant, retirez-le du feu pour lui incorporer un kilogr. et demi de sucre cuit ou cassé; remuez l'appareil jusqu'à ce qu'il ait perdu sa plus grande chaleur, parfumez-le à la vanille et additionnez-lui 6 kilogr. d'amandes entières bien sèches et chaudes, ainsi qu'un kilogr. de pistaches entières; alors versez l'appareil dans une grande plaque à rebords et masquée en tout sens avec du pain à chanter, autrement dit des hosties; donnez-lui 4 centim. d'épaisseur et masquez aussi sa surface avec des hosties, puis couvrez-le entièrement avec une autre plaque, que vous chargez d'un poids suffisant pour bien le serrer. Au bout d'un quart d'heure, vous le distribuez en carrés longs, mais vous tenez encore sous presse pendant quelques heures, pour les distribuer ensuite en petites bandes.

2607. — Sucre tors en rubans. — Cuisez 750 gr. de sucre au cassé avec l'eau nécessaire et un bâton de vanille, versez-le sur un marbre huilé d'avance, la moitié du sucre d'un côté, la moitié de l'autre; laissez-le refroidir un moment, puis ajoutez à l'une des deux moitiés un peu de cochenille claire et une goutte d'essence de rose; ajoutez à l'autre moitié une goutte d'essence de citron. Ces deux parties de sucre doivent être travaillées en même temps par deux personnes, en commençant par relever les extrémités du sucre qui sont les plus froides, pour les ramener sur le centre. Dès que la masse est refroidie, au point de pouvoir tenir le sucre en main sans qu'il s'y attache, prenez le sucre à deux mains, en l'écartant d'abord pour le ramasser et l'étaler de nouveau. Cette opération doit se faire le plus vivement possible et dans un lieu à température tiède pour l'empêcher de casser. Le sucre devient d'abord brillant et blanchit insensiblement. Quand les deux parties de sucre sont à point, unissez-les ensemble sans mêler les nuances, puis tirez le sucre en rubans de 35 à 45 centim. de long, en ayant soin qu'il se trouve dans ces rubans autant de blanc que de rouge. A mesure qu'ils arrivent à la longueur voulue, coupez-les pour les passer à une autre personne qui les roulera aussitôt en spirales autour d'un petit tube ou colonne en fer blanc pour les laisser refroidir dessus. Pendant ce temps, vous préparez un autre ruban que vous passez à une autre personne afin d'opérer avec plus de célérité, car si le sucre refroidit, on ne peut plus le travailler sans le casser; en ce cas, il faut prendre le sucre dans les mains pour le manier devant le feu et le ramollir insensiblement; ou alors, avec ces rubans, on forme des nœuds et des petites cordes. On peut aussi abaisser ce sucre avec un rouleau cannelé pour le distribuer en losanges. On peut aussi mouler ou confectionner ces bonbons dans des moules à caramel; il suffit pour cela d'emplir les moules avec du sucre que l'on appuie avec la paume de la main pour le sortir avant qu'il soit tout à fait froid. Ces bonbons, on le comprend, peuvent prendre toutes les formes désirables.

2608. — Imitations en pate d'amandes cuite. — La préparation de cette pâte est décrite au chapitre de la pâtisserie, ainsi que la pâte de pistaches.

2609. — Olives imitées. — Les olives se forment à la main; on leur fait une petite cavité ronde sur l'une des extrémités pour imiter la partie où était la tige et les mettre ensuite au candi.

2610. — Haricots verts imités. — On les moule en deux pièces dans un moule exécuté d'après la méthode des imitations en noyaux. On ne les colle que d'un côté et on les garnit de quelques grains de haricots, en fondant ou en pâte d'une nuance différente.

2611. — Glands imités. — Les glands se forment comme les olives; on les trempe ensuite jusqu'au tiers dans une solution de gomme pour les passer sur du sucre vert ou du chocolat en grains; on leur pique à chacun un petit filet d'angélique, pour simuler les queues; on les fait sécher avant de les mettre à candir.

2612. — Amandes vertes imitées. — On les moule en deux pièces comme les noyaux; on ne les accouple que d'un côté et on introduit entre les deux coquilles une amande blanche; on les sèche avant de les mettre au candi.

2613. — Cornichons imités. — On les moule aussi en deux pièces pour les accoupler ensuite, les sécher et les faire candir. Il convient de les former dans des moules de dimensions différentes, C'est-à-dire de tout petits et de plus gros.

2614. — Moules de noyaux de fruits. — Ces sortes de moules s'obtiennent au moyen du plâtre et de l'argile. Pour un noyau de pêche, par exemple, on range les moitiés seulement des noyaux qu'on désire imiter, bien nettoyées et légèrement huilées, sur une plaque d argile. Il convient d'en mettre plusieurs ensemble, on les entoure d'un encadrement quelconque, en bois ou en carton, et on verse autour d'elles du plâtre délayé jusqu'à hauteur. Lorsque le plâtre est ferme, on retire les noyaux et l'empreinte se trouve obtenue; mais il est préférable de faire confectionner ces moules chez un mouleur. On prend, par la même méthode, l'empreinte de coquilles de noix, d'amandes sèches ouvertes, de poires, de pommes, d'ananas et de tous autres objets pouvant se mouler en deux pièces. Ces moules doivent toujours être bien secs avant de les employer.

2615. — Imitation de pate d'avelines. — La pâte d'avelines se prépare en tous points comme celle d'amandes.

2616. — Noisettes imitées. — Ayez de la pâte d'avelines, formez-en de petites boules en forme de noisettes, collez contre chacune quelques feuilles de pâte aux pistaches très-verte, afin d'imiter les noisettes fraîches. Lorsque vous en avez formé la quantité voulue, groupez-les ensemble de 3 en 3 ou de 4 en 4, faites-les sécher et mettez-les au candi. Avec cette préparation, on confectionne aussi toute espèce d'imitations, d'après les prescriptions de celles indiquées pour la pâte d'amandes.

2617. — Imitation de noyaux d'abricots et de pêches. — Prenez de la pâte d'amandes au chocolat très-ferme, à laquelle vous aurez additionné un peu de gomme adragante, travaillez-la pour la rendre bien lisse; ayez une planche avec des empreintes d'abricots, pêches ou autres, saupoudrez-la de sucre en poudre très-fin et emplissez chaque empreinte avec de la pâte d'amandes; appuyez-la avec le bout du doigt pour la faire pénétrer dans toutes les cavités du moule, en laissant un petit vide dans le milieu; enlevez la pâte excédant les moules à l'aide d'un petit couteau et emplissez les vides avec de la marmelade poussée au cornet, ou bien avec une petite pastille au fondant; humectez ensuite une des moitiés avec un peu de sirop de gomme et collez-les deux par deux, afin de former les noyaux dans leurs entiers. Ces noyaux se font sécher pour être mis au candi. Les noyaux de pêches se préparent d'après la même méthode. On les laisse aussi à moitié ouverts, en plaçant dedans une petite amande mondée et bien sèche avant de les mettre au candi. Ces bonbons demandent un candi très-léger. Les petits ananas, poires, pommes et autres fruits se préparent de même avec de la pâte blanche.

Cet appareil peut aussi être modelé en grosses olives, en triangles, en losanges, et roulé dans du gros sucre en grains, de couleur variée, mais dont la teinte doit, autant que possible, être en rapport avec le parfum du bonbon: laissez-les sécher à l'air et mettez-les au candi à froid.

2618. — Sucre soufflé. — Cuisez dans un moyen poêlon 500 gr. de sucre au cassé; à ce degré, retirez le poêlon du feu et mêlez au sucre 2 cuillerées de glace royale au blanc d'œuf; remuez le sucre à la cuiller et il monte instantanément pour retomber tout à coup; alors versez-le dans des moules ou sautoirs huilés en l'étalant, et passez sur la surface du sucre, mais à distance, une salamandre rouge pour le faire remonter, mais sans le colorer; aussitôt qu'il est raffermi, cessez de le chauffer pour le laisser refroidir. Le sucre soufflé sert à confectionner des rochers pour socle de pièces montées. On peut le nuancer: pour cela il faut ajouter la couleur à la glace.

2619. — Azugarillos. — Il faut avoir des petites caisses en fer-blanc semblables à celles des biscuits en caisse; le fond seulement doit être à berceau. Huilez et rangez-les sur plaques; cuisez le sucre au soufflé, parfumé à l'orange ou au citron; dans ce dernier cas, le sucre reste blanc; s'il est parfumé à l'orange, on peut le nuancer rose; versez-le dans les caisses et présentez aussitôt sur la plaque une salamandre rouge, jusqu'à ce que le sucre remonte et soit léger; laissez-le refroidir pour le démouler ensuite. Ces bonbons sont très-usités en Espagne; on les trempe dans un verre d'eau pour les manger.

PETIT-FOUR.

Le petit-four comprend une certaine classe de petits gâteaux légers applicables au dessert ; ils se composent avec une grande partie des appareils sucrés de la pâtisserie, mais il en est bon nombre qui ont leur cachet particulier. Avec du goût on peut les varier à l'infini, car beaucoup d'entre eux ne se distinguent que par la forme et le nom. Décrire tous ces petits gâteaux et les variétés qu'ils peuvent fournir serait chose difficile, dans le cadre que nous leur réservons; mais ceux que nous allons produire suffiront amplement à faire apprécier les genres différents qu'on peut en tirer.

Bien qu'une partie des appareils soient les mêmes que ceux qu'on applique aux gâteaux d'entremets, il est évident que les productions doivent en différer, et par leur forme et par l'élégance de physionomie qui les caractérise. Ces petits gâteaux se dressent sur tambours ou gradins, représentés dans les planches 54 et 55.

2620. — Biscuits a la cuiller. — Préparez de l'appareil à biscuit comme il est décrit au nº 2218; mettez-le dans une poche et couchez les biscuits sur des feuilles de papier blanc. Il ne faut pas les pousser très-gros, car ils ont plus d'élégance s'ils sont de forme mignonne. Laissez assez d'intervalle entre eux pour qu'ils ne se touchent pas à la cuisson. Aussitôt couchés, glacez-les, c'est-à-dire, saupoudrez-les légèrement avec du sucre en poudre; laissez-les ainsi quelques minutes, et dès que le sucre commence à fondre, poussez-les à four doux. Le degré précis du four est un point capital ; il faut le régler de manière à ce que les biscuits puissent cuire un quart d'heure à peu près à four formé. Ce temps écoulé, ils doivent être à point et de couleur très-blonde. Si le four est trop chaud, ils montent d'abord très-haut, mais ils retombent; les biscuits étant cuits, sortez-les du four, détachez-les du papier et rangez-les à mesure dans des boîtes garnies de papier, pour les employer au besoin. Ces biscuits peuvent être légèrement creusés, emplis de confitures et glacés seuls ou accouplés.

2621. — Petits biscuits en caisse glacés. — Préparez un appareil à biscuit à la vanille, ayez des petites caisses en fort papier et plissées n'importe de quelle forme, emplissez-les aux trois quarts avec l'appareil, rangez-les sur des plaques, saupoudrez-les de sucre et poussez à four doux. Lorsque l'appareil est cuit, il doit monter de 1 centim. à peu près au-dessus du niveau des caisses. Laissez-les refroidir et glacez-les superficiellement avec une glace royale, ou fondante aux fruits.

2622. — Petites bouchées. — Mettez de l'appareil à biscuit commun dans une poche, et couchez sur du papier des petits biscuits ronds, à peu près de la largeur d'une pièce d'un franc; glacez-les et passez le doigt sur chacun, afin d'aplatir la petite pointe du milieu; faites-les cuire au four comme les biscuits à la cuiller. Aussitôt sortis du four, détachez-les du papier, videz-les légèrement du côté plat, et garnissez-les avec de la confiture; accouplez-les, piquez-les avec des brochettes, et glacez-les au fondant, au chocolat, aux fruits ou aux liqueurs.

2623. — Biscuit de Reims. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, 400 gr. de farine, 50 gr. de fécule, 6 œufs entiers et 2 jaunes, 4 blancs fouettés, un grain de sel.

Procédé : Ces biscuits se cuisent sur des plaques à biscuits de Reims, ou en petits moules séparés et en carrés longs. Il faut les chauffer et les enduire à l'aide d'un pinceau avec de la cire vierge chaude, puis les laisser refroidir et les glacer au sucre royal. Cassez ensuite les œufs dans une petite bassine, ajoutez-leur le sucre et fouettez-les pendant 10 minutes ; placez alors la bassine sur un feu très-doux et fouettez-les encore un quart d'heure seulement pour tiédir l'appareil; retirez la bassine du feu et continuez de fouetter l'appareil jusqu'à ce qu'il soit froid. Incorporez alors les 4 blancs fouettés puis la farine, versez l'appareil dans une poche et emplissez les moules, glacez le dessus avec du sucre en poudre; laissez-les reposer un moment et cuisez-les à four très-doux pendant 40 minutes environ. Sortez-les ensuite et laissez-les à moitié refroidir avant de les démouler; tenez-les à l'étuve douce pour les faire sécher. On peut, aussitôt sortis des moules, les glacer au pinceau avec une glace légère à la vanille et les sécher quelques minutes à la bouche du four.

2624. — Gimblettes aux pistaches. — Mettez dans une poche de l'appareil à biscuit décrit au nº 2218 ; couchez-le sur des plaques beurrées et farinées, en anneaux de 5 centim. de diamètre; glacez et cuisez au four doux. En sortant du four, parez-les toutes de même grandeur avec un coupe-pâte, videz aussi le milieu; détachez-les des plaques et masquez le côté qui était sur la plaque avec un filet de confiture poussé au cornet ; appuyez les gimblettes toutes de ce côté sur

la glace cuite et blanche; retournez-les et semez dessus des pistaches hachées très-fin. On peut en glacer moitié au chocolat et semer dessus du sucre en grains.

2625. — Biscuits au chocolat. — Préparez de l'appareil à biscuit décrit n° 2250; étalez-le sur des feuilles de papier rangées sur plaque; donnez-lui un centimètre d'épaisseur, saupoudrez-le de sucre en poudre et cuissez-le au four doux. En le sortant, renversez la plaque sur des feuilles de papier placées sur la table; enlevez le papier sur lequel a cuit le biscuit et étalez dessus une couche mince de confiture; glacez ensuite et coupez les biscuits de 6 à 7 centim. de longueur sur un et demi de largeur; séparez-les à mesure que vous les coupez, rangez-les sur plaques et passez-les une seconde à la bouche du four pour leur donner du brillant. Tous les appareils de biscuits peuvent se traiter ainsi. On peut varier les formes et aussi les masquer entièrement avec des glaces crues ou cuites.

2626. — Petites meringues. — Les appareils de meringues et leur confection sont décrits au chapitre des petits gâteaux. Celles pour dessert se couchent au cornet de plus petite forme, mais elles se cuisent d'après la même méthode et se garnissent avec des confitures. On emploie indifféremment les appareils à la française ou à l'italienne; on les essence à l'orange, au citron ou à tout autre parfum.

2627. — Cannelons de meringue italienne. — Prenez l'appareil n° 2263 et divisez-le en trois parties; dans l'une additionnez du chocolat râpé et passé au tamis de soie, dans une autre de l'alkermès et du carmin pour la colorer d'un beau rose; la troisième est simplement parfumée à la vanille et laissée blanche. Beurrez des plaques au beurre clarifié, saupoudrez-les de farine, secouez-les afin qu'il en reste le moins possible, et couchez les cannelons à l'aide d'une poche en leur donnant 6 à 7 centim. de long et un de diamètre; cuisez-les à four doux, et conservez-les au sec.

2628. — Champignons en meringue. — Prenez de l'appareil à meringue italienne dans une poche et poussez-en des ronds sur plaques couvertes de papier; ces ronds doivent être de la grosseur de petits champignons; mettez du chocolat en poudre dans un tamis de soie et saupoudrez-les pour leur donner une teinte légèrement brune; poussez aussi des pieds en superposant des points que vous montez à hauteur voulue, de grosseur proportionnée aux champignons. On peut en faire de 3 ou 4 grosseurs et groupés ensemble. Poussez-les au four très-doux; aussitôt que l'appareil est raffermi, retirez les plaques, détachez les pieds, et les champignons de dessus le papier, collez-les et appuyez ensuite les pieds de champignons dans un peu de glace au chocolat, afin d'imiter la terre.

2629. — Noix imitées en meringue italienne. — Poussez des petites meringues au chocolat en forme de coquilles de noix; saupoudrez-les en dessus avec du chocolat râpé, et faites-les sécher au four; retournez-les ensuite, le côté bombé en dessous, et imitez une demi-noix sur chacune avec un petit cornet de meringue jaune. Finissez de les sécher au four. On imite aussi des petites poires en les poussant en deux fois, et sur du papier, en moitiés que vous assemblez ensuite, après les avoir fourrées aux confitures. On peut produire avec de la meringue une infinité d'imitations.

2630. — Macarons aux pistaches. — Pilez 125 gr. d'amandes avec un blanc d'œuf; lorsqu'elles sont bien fines, retirez-les dans une terrine, incorporez-leur 500 gr. de sucre passé au tamis de soie, un autre blanc d'œuf et une goutte d'eau de fleur d'oranger. Le mélange opéré, ajoutez à cet appareil 250 gr. de pistaches coupées en petits filets et très-sèches; couchez les macarons sur papier, de la grosseur d'une noix muscade; humectez-les en dessous et poussez à four doux.

2631. — Macarons d'avelines. — Mettez 400 gr. d'avelines dans une petite bassine que vous placez sur feu, tournez-les avec une spatule, jusqu'à ce que les peaux se détachent; mettez-les alors dans un linge pour les monder, et pilez-les avec 2 blancs d'œuf et 650 gr. de sucre en poudre; ajoutez encore 2 blancs d'œuf pour rendre la pâte maniable et couchez ces macarons sur papier, en leur donnant une forme ovale; cuisez-les à four doux, détachez-les ensuite du papier, et masquez-les avec une glace fondante au café.

2632. — Macarons d'Amiens. — Pilez ensemble 500 gr. d'amandes et 500 gr. de sucre, dont une partie vanillée, que vous humectez peu à peu avec 4 blancs d'œuf; quand la pâte est lisse, additionnez à peu près un verre de crème; relevez ensuite l'appareil dans une terrine, distribuez-le en petites parties égales que vous couchez sur des ronds de pain à chanter (hosties), saupoudrez-les avec du sucre, dressez-les sur plaque couverte de papier, couvrez-les aussi avec du papier, et cuisez-les à four doux.

2633. — Macarons moelleux. — Pilez 500 gr. d'amandes, avec un kilogr. de sucre, dont une partie vanillée, en leur additionnant 6 blancs d'œuf; divisez l'appareil en petites parties que vous couchez rondes sur du papier disposé sur plaque; cuisez-les à four très-doux et bien fermé.

2634. — Macarons secs. — Pilez 500 gr. d'amandes avec un kilog. de sucre et 4 blancs d'œuf ; quand la pâte est lisse, mêlez-lui encore un kilog. de sucre et 4 blancs d'œuf, ainsi qu'un verre de kirsch ; divisez l'appareil en petites parties que vous roulez rondes, couchez-les sur du papier, appuyez-les légèrement avec les doigts humides, cuisez-les à four doux et bien fermé.

2635. — Macarons d'Orléans. — Pilez 500 gr. d'amandes en leur additionnant, peu à peu, un kilog. et demi de sucre et 12 blancs d'œuf, ajoutez le zeste d'une orange et divisez ensuite l'appareil en petites parties que vous couchez rondes sur papier ; saupoudrez les macarons avec des amandes pralinées ou du sucre en poudre, cuisez à four fermé et très-doux. On peut simplement appuyer les macarons avec les doigts humides après les avoir couchés.

2636. — Croquets. — Pilez 500 gr. d'amandes avec un œuf entier et zeste de citron râpé sur un morceau de sucre ; placez 300 gr. de farine sur le tour, faites la fontaine, mettez au milieu 300 gr. de sucre et les amandes pilées, 3 œufs, 50 gr. de beurre, et travaillez la pâte à la main ; le tout étant bien incorporé, abaissez la pâte au rouleau sur une plaque beurrée en lui donnant 5 millim. d'épaisseur, et poussez au four. Pendant ce temps, préparez de la glace royale rose et blanche, un peu molle ; lorsque la pâte est cuite, coupez-la en deux parties, glacez-en une moitié blanche, et l'autre moitié avec la glace rose ; faites sécher quelques minutes la glace à l'étuve.

2637. — Croquets ordinaires. — Tamisez 625 gr. de farine sur le tour, faites la fontaine, mettez au milieu 500 gr. de sucre en poudre, 3 œufs entiers et 6 jaunes, zeste et une cuillerée de cognac ; travaillez-bien la pâte, qui doit être ferme ; mêlez-lui 350 gr. d'amandes mondées et bien sèches et 150 gr. de pistaches, divisez la pâte en 3 parties que vous roulerez sur la table en forme de pain long ; rangez-les sur une plaque beurrée, et aplatissez-les avec la main pour ne leur laisser qu'un centim. et demi d'épaisseur ; dorez le dessus, et faites cuire à four vif. Ces pains étant cuits, coupez-les, pendant qu'ils sont chauds, en tranches transversales d'un centim. d'épaisseur ; finissez de les sécher à la bouche du four.

2638. — Croquets a la Piémontaise. — Mettez sur le tour 350 gr. de farine de maïs tamisée et 150 gr. de farine ordinaire, 300 gr. de sucre en poudre et un zeste de citron haché ; faites la fontaine, au milieu de laquelle vous placez 100 gr. d'amandes pilées avec un blanc d'œuf, 300 gr. de beurre, 2 œufs entiers et 4 jaunes ; travaillez et rassemblez la pâte, divisez-la en parties que vous roulez à la farine en cordons de l'épaisseur du petit doigt et de la longueur de 7 cent., rangez-les sur des plaques sans trop les serrer, dorez-les et faites-les cuire à four chaud ; dès qu'ils sont cuits, détachez-les pour les diviser en leur donnant 5 à 6 cent. de longueur.

2639. — Pain d'épices. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, un kilogr. et demi de beau miel, 375 gr. d'amandes hachées, 2 kilog. de farine, 50 gr. de potasse, 10 gr. de noix et fleurs de muscades, et le même poids de clous de girofle pulvérisés.

Procédé : Faites la fontaine avec la farine, placez au centre tous ces éléments, le sucre fondu avec le miel ; incorporez la farine pour faire une pâte de la consistance de celle à dresser ; travaillez-la une demi-heure, laissez-la reposer 6 heures, puis abaissez-la et donnez-lui 2 cent. d'épaisseur, cuisez sur des plaques bien beurrées et à four doux ; en sortant l'appareil du four, divisez-le en petits carrés longs.

2640. — Pain d'épices a l'Allemande. — *Proportions :* un kilogr. de miel fin, 500 gr. d'amandes hachées, 750 gr. de sucre, un kilogr. et 3 quarts de farine, 200 gr. d'écorces de citron, une noix muscade, 2 décil. de kirsch, le zeste d'un citron haché ; opérez comme précédemment. Seulement il faut abaisser la pâte à un demi-centim. d'épaisseur, et cuire à four doux. Ces pains d'épices peuvent être glacés quand ils sont cuits et refroidis.

2641. — Pains de Nantes. — Détrempez 500 gr. de farine avec 200 gr. de sucre, 175 gr. de beurre, une poignée d'amandes hachées, 3 œufs et une pincée de carbonate. Abaissez la pâte de 5 à 6 millim. d'épaisseur, et distribuez-la en ronds, à l'aide d'un coupe-pâte ; pincez ensuite les bords, dorez leur surface et saupoudrez-les avec des amandes pralinées.

2642. — Biscuit anglais. — 500 gr. de farine, 350 gr. de sucre, 4 œufs entiers, une demi-once de carbonate, faites-la détremper, moulez la pâte, abaissez-la mince pour couper des gâteaux ronds que vous rangez sur plaque, dorez avec du lait, et cuisez à four modéré.

2643. — Tourons aux fleurs d'oranger. — Travaillez 500 gr. de sucre en glace avec 3 blancs d'œuf et un peu de fleurs d'oranger pralinées et pulvérisées, ou tout autre parfum, ajoutez 100 gr. d'amandes pilées au blanc d'œuf et 500 gr. d'amandes coupées en filets et bien sèches ; beurrez légèrement des plaques, farinez-les et dressez les tourons dessus de la grosseur d'une petite noix ; élargissez un peu le milieu avec le bout du doigt pour en former des petits anneaux, et faites-les cuire au four doux.

2644. — Tourons aux pistaches. — Pilez 250 gr. d'amandes avec 2 blancs d'œuf, ajoutez-leur 400 gr. de sucre en poudre pour en faire une pâte bien ferme, et abaissez-la sur la table saupoudrée de sucre; hachez 300 gr. de pistaches sèches, avec un peu de sucre orangé; travaillez-les un moment avec 300 gr. de glace royale très-ferme, étalez cet appareil sur l'abaisse en pâte d'amandes, et distribuez celle-ci en carrés longs que vous rangez à mesure sur des plaques beurrées et farinées, et cuisez à four doux.

2645.— Copeaux.— Fouettez à moitié 8 blancs d'œuf, mélangez-leur 500 gr. de sucre, autant de farine, essence ou zeste, et une cuillerée d'eau; travaillez bien cet appareil, qui doit être un peu mou; dans le cas contraire, ajoutez-lui un blanc d'œuf, et versez-le dans une poche pour le coucher sur des plaques beurrées et farinées en cordons de 15 à 20 cent. de long sur un de large; cette pâte doit s'aplatir instantanément; poussez à four gai; pendant la cuisson, préparez des petites colonnes en bois de la grosseur du petit doigt; dès que la pâte est cuite, détachez-la des plaques, tournez chaque bande en spirale autour d'une colonne, et laissez-les refroidir en cet état. Cette pâte durcit en refroidissant; on retire alors les colonnes sans briser la pâte.

2646. — Gaufres aux pistaches. — Placez dans une terrine 250 gr. d'amandes bien hachées et 400 gr. de pistaches, 250 gr. de sucre et 125 gr. de farine; travaillez quelques minutes l'appareil à la cuiller, ajoutez 3 blancs d'œuf moitié fouettés, couchez l'appareil en petits ronds de 4 à 5 cent. de large et sur des plaques cirées; en les sortant, faites-les refroidir sur un rouleau.

2647. — Gaufres a l'Italienne. — Hachez bien fin 500 gr. d'amandes mondées et bien sèches, travaillez dans une terrine 300 gr. de sucre en poudre avec un œuf entier, 4 blancs et 150 gr. de farine, vanille ou zeste et une cuillerée de rhum; amalgamez ces éléments à la spatule, ajoutez les amandes; chauffez 2 plaques bien droites, beurrez et farinez-les, versez dessus l'appareil, étalez-le carrément et en couche mince avec la lame d'un couteau, et poussez au four chaud une plaque à la fois. Aussitôt l'appareil cuit et de belle couleur, distribuez-le en carrés de 6 cent., que vous roulez en cylindre sur de petites colonnes en bois sur lesquelles vous les laissez refroidir; détachez-les alors pour tremper les deux bouts dans la meringue et ensuite dans des pistaches hachées.

2648. — Gaufres d'office. — Mettez 200 gr. de farine dans une terrine avec 100 gr. de sucre en poudre, en partie vanillé, un grain de sel, 2 œufs entiers, une cuillerée de cognac, 2 de beurre fondu et un peu d'eau tiède. Travaillez l'appareil pour en faire une pâte liquide; faites chauffer à la flamme des moules plats à gaufres, beurrez-les légèrement et dès qu'un moule est chaud, versez dedans une cuillerée d'appareil, fermez le moule, et faites cuire la gaufre de belle couleur des deux côtés; aussitôt cuite, roulez-la sur une colonne en bois; procédez de même pour les autres. On roule aussi ces gaufres en cornet.

2649. — Gaufres allemandes. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, 500 gr. de farine, 8 œufs entiers, 150 gr. de beurre, un demi-verre d'eau, sel et essence.

Procédé : Travaillez le sucre avec les œufs, additionnez ensuite la farine, et délayez l'appareil avec l'eau et le beurre fondu. On cuit l'appareil sur des gaufriers plats et sur un feu de four à charbon de chaleur très-modérée. On roule les gaufres sur des petits rouleaux en bois.

2650. — Gaufres de Carls-Bade. — Délayez un verre de farine avec un verre de lait écrémé, un œuf entier et 3 cuillerées à bouche de sucre, un grain de sel et un petit morceau de beurre, mêlez, passez l'appareil et chauffez.

2651. — Feuille de chêne. — Préparez de la pâte d'amandes pour timbale, tenez-la seulement un peu plus liquide par l'addition d'un peu plus de blanc d'œuf, beurrez et farinez des plaques, introduisez l'appareil dans un cornet et couchez-le en forme de petites feuilles qui s'aplatissent d'elles-mêmes. Avec la pointe d'une cuiller tirez la pâte tout autour afin de former des inégalités, et poussez à four doux; dès que la pâte est cuite, détachez-la des plaques, et faites refroidir les feuilles sur des rouleaux; quand elles sont froides, masquez les contours avec un filet de glace royale un peu liquide poussée au cornet; sur la moitié des feuilles semez des pistaches hachées fin, et sur l'autre moitié du gros sucre rose; laissez-les sécher un moment à l'étuve. Avec cette pâte on forme aussi des petits cornets.

2652. — Batons de vanille. — Mondez et faites sécher 250 gr. d'amandes, pilez-les ensuite avec 3 blancs d'œuf, ajoutez 500 gr. de sucre en poudre, en partie vanillé; cette pâte doit être très-ferme; étalez-la sur des hosties en lui donnant 6 millim. d'épaisseur; masquez le dessus avec de la glace royale liquide, mais bien travaillée, et divisez l'appareil en bâtons d'un centim. de largeur dans le sens transversal des hosties. Rangez à mesure ces petits bâtons sur des plaques, et faites-les cuire à four doux.

2653. — Noisettes. — Préparez une pâte d'amandes pour petit four, laissez-la reposer quelques instants pour la diviser en petites parties que vous coupez en bandes minces de 3 centim. et demi de largeur; dentelez ces bandes d'un côté seulement avec la pointe d'un petit couteau et divisez-les transversalement à 3 centim. de distance; placez une noisette mondée et séchée au milieu de chaque petite bande; puis roulez-les de manière à enfermer les noisettes, et appuyez la partie non dentelée pour la former en pointe; humectez-les de ce côté et rassemblez-les de trois en trois et à plat sur un plafond; placez-en un debout sur le centre et laissez-les pendant quelques heures à l'étuve douce pour les sécher; cuisez-les ensuite à four doux et laissez-les refroidir pour les sabler à la base avec du gros sucre colorié vert. On peut les cuire séparément pour les grouper ensuite.

2654. — Petits soufflés a la rose, en caisses. — Travaillez à la spatule et dans une terrine 250 gr. de sucre en poudre avec 2 blancs d'œuf et une goutte d'essence de rose; la pâte étant bien travaillée, faites-en des petites boulettes, avec lesquelles vous emplissez à moitié de hauteur des petites caisses plissées. Lorsque la moitié de l'appareil est employée, ajoutez un peu de carmin à l'autre moitié pour lui donner une nuance rose; avec cette pâte, emplissez d'autres caisses plissées, rangez-les sur plaque et poussez au four très-doux et bien fermé.

2655. — Croquignoles. — Travaillez dans une terrine 250 gr. de glace de sucre avec 4 à 5 blancs d'œuf; 10 à 12 minutes après incorporez à l'appareil 225 gr. de farine et un peu d'eau de fleurs d'oranger; mettez-le dans une poche munie d'une toute petite douille, et couchez-le sur plaques cirées et farinées, en petites pastilles qui, une fois cuites, ne doivent pas avoir plus de 3 centim. de diamètre; quand elles sont couchées, tenez les plaques à l'étuve chaude pendant 5 à 6 heures, cuisez-les ensuite à four doux; en les sortant du four, humectez-les vivement et très-légèrement avec un pinceau trempé dans un sirop léger. Avec cette pâte on peut préparer des patiences.

2656. — Flûtes en brioche. — Prenez de la pâte à brioche déjà levée, distribuez-la en petites parties que vous mêlez, et roulez sur la table farinée en cordons minces, rangez-les à mesure sur une plaque beurrée et faites-les lever une demi-heure, dorez-les ensuite, fendez-les légèrement sur la longueur et cuisez-les à four vif.

2657. — Patiences d'Allemagne. — Mettez 500 gr. de farine dans une terrine avec le même poids de sucre en poudre, un œuf entier, 4 blancs et essences; travaillez bien cet appareil pour en former une pâte un peu molle, mais très-lisse; couchez les patiences de forme ronde sur des plaques légèrement cirées, en leur donnant la grosseur d'une aveline; passez ensuite un pinceau légèrement humecté sur chaque patience; laissez-les quelques heures dans un endroit chaud et poussez-les à four doux; elles doivent être d'une teinte claire.

2658. — Biscuits de Navarre. — Préparez la même pâte que pour les patiences, parfumez-la avec une pincée de cannelle en poudre et sucre vanillé; introduisez cette pâte dans une poche et couchez-la de 5 centim. de long et de la grosseur d'un macaroni sur des plaques beurrées et farinées; laissez-la reposer quelques heures et faites cuire à four doux.

2659. — Coquilles a la fleur d'oranger. — Pilez 500 gr. d'amandes avec 2 œufs entiers; fouettez à moitié 5 blancs d'œuf, mélangez-leur 625 gr. de sucre en poudre, puis les amandes, 250 gr. de farine et un peu de fleurs d'oranger pralinées pulvérisées ou de l'eau de fleur d'oranger; travaillez l'appareil à la spatule, sur un fourneau très-doux, pour le tiédir et le ramollir; couchez-le alors sur des plaques beurrées et farinées, en petites parties, comme les macarons; frappez légèrement les plaques sur la table, afin que l'appareil s'étale mince et rond, de la dimension d'une pièce de 5 francs; semez dessus des amandes hachées, mêlées avec du sucre en grains, et poussez-les à four un peu chaud; en les sortant, et pendant qu'elles sont chaudes, parez-les avec un coupe-pâte rond, afin qu'elles soient toutes de même grandeur; retirez-les ensuite des plaques avec un couteau, et ployez-les sur des rouleaux comme les gaufres, pour les faire refroidir; bordez-les avec un cordon de glace royale poussé au cornet, et semez dessus du sucre rose.

2660. — Pain d'abricots. — Prenez de la pâte d'amandes aux œufs, divisez-la en petites parties que vous moulez et formez en petites navettes, rangez-les sur plaques beurrées, saupoudrez-les avec du petit sucre perlé et cuisez-les à four vif; quand elles sont refroidies, fourrez-les avec de la marmelade d'abricots bien réduite.

2661. — Royaux. — Prenez de la pâte d'amandes cuite, étalez-la mince, divisez-la en bandes d'un tiers de centim. d'épaisseur, masquez leur surface avec une légère couche de glace royale épaisse, et divisez la pâte en petits carrés longs que vous rangez à mesure sur plaque cirée et farinée pour les cuire à feu modéré.

2662. — Pain de Pavie a l'orange. — Mettez 500 gr. de sucre en poudre dans une bassine avec 6 œufs entiers, 2 jaunes et un peu de sucre d'orange; fouettez cet appareil, et lorsqu'il commence à devenir léger, placez la

bassine sur un feu très-doux, en continuant de fouetter jusqu'à ce que l'appareil soit tiède; incorporez-lui alors, à la spatule et peu à peu, 450 gr. de farine séchée; beurrez et farinez les plaques; couchez l'appareil de la grosseur d'une demi-reine-Claude; saupoudrez dessus du sucre fin et faites cuire à four doux; ces petits pains sont très-croquants; on peut les masquer de glace au chocolat, à la vanille ou au rhum, et les décorer ensuite avec des demi-pistaches.

2663. — Petits pains a la fiancée. — Épluchez 300 gr. de noisettes fraîches et pilez-les en les mouillant, peu à peu, avec un demi-décil. de crème double. Travaillez 300 gr. de sucre vanillé avec 18 jaunes d'œuf; quand l'appareil est léger, additionnez les noisettes passées au tamis, puis 250 gr. de farine de riz et 50 gr. de beurre fondu; étalez cet appareil sur 2 feuilles de papier beurrées et placées sur des plaques, en couches d'un centim. d'épaisseur, et poussez à four doux; la pâte étant cuite, retirez le papier et détaillez l'appareil en petites losanges que vous glacez à la glace fondante parfumée. On peut les glacer en les trempant à la brochette, ou les plonger dans la glace pour les retirer avec une fourchette et les faire égoutter sur des grilles.

2664. — Croquants. — Pilez 250 gr. d'amandes avec le jus d'une orange; tamisez 500 gr. de farine sur le tour; faites la fontaine, dans laquelle vous mettez les amandes, un peu de zeste de citron râpé, 200 gr. de beurre, 200 gr. de sucre et 8 jaunes d'œuf; travaillez le tout ensemble pour en faire une pâte ferme que vous divisez et roulez en forme de petites navettes; rangez-les, l'une à côté de l'autre, sur des plaques beurrées, dorez-les légèrement et poussez-les au four gai; dès que les croquants sont cuits, retirez-les pour les piquer avec des brochettes et les glacer au cassé, dont un tiers sera blanc, un tiers rouge et l'autre au chocolat. On peut aussi les glacer tous au sucre blanc, semer des pistaches hachées, du sucre blanc en grains, et saupoudrer avec du sucre rose.

2665. — Nattes. — Préparez la même pâte que ci-dessus; tenez-la un peu ferme et divisez-la en parties que vous roulez sur le tour, de la grosseur d'un petit macaroni; avec ces cordons, formez des nattes à trois; coupez-les de la longueur de 6 centim., pressez légèrement le bout de chaque natte, afin que les cordons ne se défassent pas et rangez-les à mesure sur des plaques légèrement beurrées; dorez le dessus et cuisez-les à four gai; un moment avant de les retirer, glacez-les au sucre fin que vous faites fondre à l'aide d'une allume ou à la salamandre.

2666. — Massepains. — Pilez 200 gr. d'amandes avec un peu d'eau et une pincée de cannelle en poudre; cuisez 400 gr. de sucre au boulé auquel vous incorporez les amandes; desséchez un moment cette pâte à la spatule, laissez-la refroidir et pilez-la de nouveau; ajoutez un blanc d'œuf pour la rendre maniable, et couchez les massepains de forme ovale sur des plaques beurrées et farinées; frappez ces plaques sur la table, afin que la pâte s'affaisse et poussez-la au four doux; lorsque les massepains sont cuits, détachez-les des plaques et retournez-les sens dessus dessous, puis posez sur chacun d'eux un petit morceau d'abricot confit; prenez de la meringue italienne dans un cornet et perlez toute la surface, afin de les masquer complétement, ainsi que l'abricot : le décor doit imiter des grains de raisins; faites-les sécher au four doux, et dès que la meringue est sèche, glacez-la en la trempant dans une glace fondante au chocolat; laissez sécher et posez sur un bout une petite feuille de vigne imitée en pâte de pistaches enlevée à la planche. On fait aussi ces massepains en forme de petites poires; lorsqu'ils sont cuits, on les retourne et on imite dessus une petite poire posée à plat, avec de la meringue italienne, à laquelle on ajoute une queue en angélique; on fait ensuite sécher la meringue à four doux, puis on la glace au fondant à l'orange et on imite la fleur de la poire avec un point en glace brune; lorsque la glace est assez ferme, on peut lui donner une petite teinte rose d'un côté avec du coton rougi au carmin sec; il en faut très-peu.

2667. — Massepains royaux aux pistaches. — Préparez le même appareil d'amandes que ci-dessus, introduisez-le dans une poche garnie d'une douille, et couchez les massepains en petits anneaux sur des feuilles de papier; piquez dans chacun 12 moitiés de pistaches disposées en couronne, et faites cuire les massepains à four doux; dès qu'ils sont cuits, détachez-les du papier et placez un peu de gelée de groseilles sur le milieu de chacun; piquez les massepains avec des brochettes et glacez-les au cassé du côté des confitures; ils doivent être trempés au sucre très-chaud, afin qu'il en reste le moins possible; posez-les sur des grilles, le côté non glacé en dessous.

2668. — Petites mosaïques aux confitures. — Préparez une pâte frolle, abaissez-la sur une plaque unie en lui donnant 5 millim. d'épaisseur et poussez à four gai. Lorsque la pâte est de belle couleur, sortez-la pour la détailler vivement avec un coupe-pâte rond de 4 centim. de diamètre, et masquez chaque petit rond avec une couche de confiture; ayez une planche à mosaïque gravée en filets très-fins, sur laquelle vous enlevez des empreintes avec de la pâte d'amandes adragante à la vanille; coupez cette mosaïque avec le coupe-pâte des gâteaux et posez ces ronds sur la confiture : celle-ci doit se voir à travers grillage; masquez ensuite le tour de chaque gâteau avec de la meringue, et roulez-les dans du gros sucre ou des pistaches hachées. A défaut de planche, on peut exécuter le grillage avec des

cordons de glace royale poussés au cornet très-fin. La pâte frolle, cuite comme ci-dessus, peut être doublée en mettant une couche de confiture entre les deux abaisses et les appuyant pour les souder ensemble ; on les détaille ensuite en carrés longs de la dimension d'un domino ou en losanges, pour les masquer à la glace royale, blanche d'abord et brune ensuite.

2669. — Amarettes aux pistaches. — Pilez 300 gr. d'amandes dont une partie d'amères, en leur incorporant 2 blancs d'œuf et 300 gr. de sucre en poudre ; retirez la pâte dans une terrine et mêlez-lui 200 gr. de glace de sucre délayée avec 2 blancs d'œuf; dressez alors cette pâte sur des feuilles de papier en forme de grosses olives, sur lesquelles vous piquez des filets de pistaches, après avoir humecté la pâte; tenez-les à l'étuve pendant une heure et cuisez-les à four très-doux.

2670. — Petits pains aux anis. — Mettez sur le tour 500 gr. de farine mêlée avec le même poids de sucre en poudre, gros comme une noix de beurre, 4 blancs d'œuf et une pincée d'anis pulvérisé; faites la détrempe en tenant la pâte ferme et formez des petits pains pointus des deux bouts; rangez-les à mesure sur des plaques et faites-les cuire à four gai; masquez-les en les sortant du four avec de la glace royale et semez dessus des petites dragées aux anis.

2671. — Nougat aux pistaches. — Pilez 200 gr. d'amandes avec un blanc d'œuf et 250 gr. de sucre, moulez cette pâte, abaissez-la et étalez-la de forme carrée sur une plaque beurrée et farinée; pilez ensuite 150 gr. de pistaches avec 250 gr. de sucre et un blanc d'œuf, additionnez-lui 4 cuillerées d'écorces d'oranges confites et hachées, et enfin 3 blancs d'œuf; étalez cette pâte sur l'abaisse en pâte d'amandes, afin de masquer celle-ci avec une couche mince; cuisez à four modéré. En sortant la pâte du four, divisez-la en losanges.

GLACES, SORBETS ET PUNCHS GLACÉS.

Cette partie de l'office est du plus haut intérêt pour un cuisinier ; car les appareils de glaces sont souvent appliqués aux entremets froids.

Les glaces se composent avec des liquides, crèmes ou fruits, combinés avec le sucre, l'eau et les acides, et amenés à l'état de congélation par l'influence des mélanges frigorifiques. Dans le système jusqu'ici pratiqué, la glace naturelle, le sel et le salpêtre constituent la base essentielle de la congélation; mais la chimie n'a peut-être pas dit son dernier mot à cet égard.

Si la glace et les sels sont les agents principaux aboutissant à la congélation, c'est-à-dire ayant la faculté de changer en corps solides les substances liquides exposées à leur influence, cela ne peut avoir lieu qu'en raison de leur combinaison.

Quand on opère en petite quantité, on prépare les glaces ou dans des *sorbetières* ou dans des vases en métal subtil, de forme sphérique et adaptés à un seau par des rouages mécaniques destinés à leur imprimer le mouvement de rotation.

On confectionne des glaces à la crème et d'autres aux fruits; pour les deux espèces, la combinaison exacte du sucre et du liquide influe beaucoup sur leur perfection. A l'égard de celles de fruits, le *pèse-sirop* est un guide dont on ne doit se départir qu'alors que la pratique a fourni les moyens d'y suppléer par l'appréciation. Les compositions de crèmes sont basées sur le poids du sucre en proportion avec la quantité de liquide. Si les proportions exactes sont un principe auquel on ne peut se soustraire pour obtenir les glaces liantes et moelleuses, il faut néanmoins une grande pratique dans la manipulation, car les mêmes compositions peuvent donner des résultats différents, selon qu'elles sont plus ou moins bien travaillées.

Les glaces, dans un dîner, se servent ordinairement moulées. On les dresse simplement sur serviette; mais les grosses pièces peuvent être dressées sur socle en glace naturelle, dont nous parlerons plus loin. Les glaces pour soirées se servent en soucoupes si elles sont moulées et coupées, et dans des verres à glaces si elles ne sont pas moulées.

Le travail des glaces, en général, réclame une extrême propreté et des soins minutieux qu'on ne doit jamais négliger.

2672. — Sanglage des sorbetières. — On sangle une sorbetière en plaçant d'abord au fond du seau à robinet ou à bonde une épaisse couche de glace pilée et salée, arrivant à la hauteur du pivot; si le seau est sans pivot, on remplace la couche par un morceau de glace taillé dans les dimensions du seau et ayant 10 centim. d'épaisseur. On saupoudre cette glace avec une forte poignée de sel salpêtré et on pose la sorbetière dessus, bien d'aplomb, en la soutenant tout autour avec de la glace pilée, salée et salpêtrée, que vous rangez par couches saupoudrées de sel et comprimées à l'aide d'un pilon. La glace doit arriver à une petite distance des bords de la sorbetière, et celle-ci excéder les bords du seau de quelques centim. La glace qu'on emploie au sanglage doit être non-seulement pilée, mais encore égouttée de son eau. Le sel doit aussi être pilé; le sel gris est le plus en usage. On le mêle ordinairement avec un dixième de salpêtre. Les proportions du sel avec la glace sont à peu près d'un quart du poids de celle-ci; du reste, plus elle est salée, plus elle active la congélation; cependant l'excès ne convient nulle part.

2673. — Manipulation des glaces. — La sorbetière sanglée, essuyez bien les parois intérieures et versez la composition dedans; il est bon d'observer que celle-ci ne doit jamais être trop volumineuse, et la sorbetière plutôt grande que petite. En opérant par petite quantité, on ne perd pas plus de temps et on obtient des glaces plus fines. Un litre de composition est la quantité qu'il ne faut pas excéder, surtout si on a la facilité de sangler deux sorbetières et de placer la composition dans la seconde, à mesure que vous l'aurez liée dans la première. Dès que la composition est dans la sorbetière, il faut tourner celle-ci par un mouvement continuel et à couvert; au bout de quelques minutes qu'elle est en mouvement, il faut enlever les parties attachées aux parois à l'aide de la *houlette* ou grande spatule. On renouvelle cette opération le plus souvent possible, car si on la laisse prendre en trop grande quantité, il est bien plus difficile de la ramener au point d'unité voulu. Aussitôt que la composition commence à se lier au centre, on la détache des parois tout en tournant la sorbetière de la main gauche, jusqu'à ce que la composition soit lisse et commence à prendre du corps; alors il faut la travailler à la spatule avec vivacité, pour la rendre élastique. Le travail de la spatule s'opère sans qu'il soit nécessaire de tourner la sorbetière avec la main. Le mouvement violent de la spatule suffit à lui imprimer la rotation : cette méthode s'applique indistinctement à toutes les glaces.

2674. — Moulage et frappage des glaces. — Il y a plusieurs méthodes pour mouler les glaces : en moule à *fromages*, à *briques*, en petits moules dits à *fruits*[1] ou en moules à sujets.

Pour mouler les gros moules, il faut laisser arriver la composition à point, foncer entièrement les moules avec du papier (ceci ne s'applique qu'aux moules unis), pour les emplir ensuite en appuyant la glace. Quand ils sont pleins, on les couvre d'un rond de papier sur lequel on force le couvercle des moules; alors on les sangle d'après la méthode indiquée pour les sorbetières, avec la différence qu'on saupoudre le dessus avec du sel salpêtré et qu'on les couvre entièrement avec de la glace pilée et salée; on couvre ensuite la glace avec un linge et on tient le seau en un lieu frais.

On fonce les briques avec du papier, de manière que la glace se trouve entièrement enveloppée; puis on ferme les briques avec leurs couvercles, et on les place sur une forte couche de glace pilée, salpêtrée et bien serrée; on les saupoudre encore de sel salpêtré pour les couvrir aussitôt avec de la même glace salée et d'un linge; pour les grosses pièces il convient de renouveler le sanglage, c'est-à-dire égoutter l'eau par la bonde et ajouter de la glace salée et salpêtrée. On emplit les petits moules à fruits sans qu'il soit nécessaire de les foncer avec du papier; on les serre bien et on les range à mesure qu'ils sont pleins, les uns à côté des autres, sur une forte couche de glace salée, dans les mêmes conditions que pour les briques. Si les moules sont nombreux, on les range dans un baquet, couches sur couches, superposées et alternées avec de la glace salée; les briques et les moules à fruits peuvent être frappés ensemble; tous les moules d'imitation en étain se traitent de la même manière. Quand on veut sortir les glaces des moules, il suffit de plonger ceux-ci à l'eau froide et les essuyer; les fromages peuvent être dressés en les sortant de la glace, mais ils doivent pour cela avoir été frappés au moins deux heures; pour les petits fruits une heure suffit; au bout de ce temps on les démoule pour les placer sur des carrés de papier et les ranger dans une *cave*[2]. Comme en cuisine on ne dispose pas toujours de cet ustensile, nous dirons que la même sorbetière dans laquelle on a confectionné les glaces peut toujours être appliquée à cet emploi; il faut simplement avoir soin de la sangler de nouveau, mais il ne faut jamais négliger d'ap-

1. Les moules à fruits sont en étain et à charnières; ils représentent des imitations de petits fruits, tels que poires, pêches, figues, etc. On trouve aussi des imitations de gros fruits et légumes, tels que melons, asperges, choux-fleurs, ananas et autres. On trouve encore des imitations d'oiseaux, de coupes, vases, etc. Les briques sont tout simplement des caisses en fer-blanc sans fond et avec deux couvercles.

2. Les caves sont des caisses en fer-blanc de forme ronde ou carrée; elles sont garnies intérieurement avec des grilles mobiles et fermées par un couvercle à rebords, sur lequel on peut placer de la glace pilée; elles doivent être sanglées au moins une demi-heure avant d'y ranger les glaces dedans. Pour sangler les caves, il faut les placer dans un baquet ou large seau en les asseyant sur une épaisse couche de glace pilée salée et salpêtrée, on les entoure ensuite jusqu'à hauteur. A défaut de cave spéciale, on peut employer une braisière ou tout autre vase fermé ou même une sorbetière sanglée; mais il convient de ne pas négliger le salpêtre.

puyer sur du papier toutes les glaces qui vont en cave. Quand les fruits sont dedans, on couvre la sorbetière d'abord avec une feuille de papier, puis avec son couvercle; on la saupoudre de sel salpêtré et on l'enveloppe entièrement de glace salée, qu'on couvre ensuite avec un linge; il suffit de tenir la sorbetière ou la cave fortement sanglée pour conserver les glaces très-fermes. Quand on veut les dresser, on enlève le papier et on les dresse sur les soucoupes.

2675. — Socles en glace d'eau. — Ces socles sont d'une exécution très-simple; ils servent surtout à dresser les fromages ou glaces de fruits moulés, faisant partie du dessert d'un dîner. On vend des moules en étain spécialement destinés à l'usage de ces socles; ils sont en une ou plusieurs parties, suivant leurs complications, mais fermés. L'opération consiste tout simplement à incruster les moules dans de la glace pilée, salée et salpêtrée, pour les emplir avec de l'eau blanche ou nuancée, les fermer avec leurs couvercles, les saupoudrer en dessus avec du sel, et les envelopper ensuite avec de la glace également salée et salpêtrée; il faut 3 ou 4 heures pour congeler l'eau. En hiver, quand il gèle, il suffit d'exposer les moules à l'air pendant la nuit. On démoule ces socles en les plongeant vivement à l'eau tiède; s'ils sont en plusieurs pièces superposées, on les soude ensemble en saupoudrant avec du sel fin les parties à souder.

Les socles imitant des corbeilles sont d'un joli effet si on les garnit avec des fruits moulés et entremêlés avec des feuilles vertes d'oranger.

2676. — Glace a la crème vanillée. — *Proportions :* Un litre de bon lait ou crème simple, 10 jaunes d'œuf, 375 gr. de sucre, un bâton de vanille.

Procédé : Placez les jaunes dans une terrine, travaillez-les à la cuiller, mouillez-les peu à peu avec le lait et passez la composition au tamis dans une casserole que vous placez sur feu modéré, en tournant à la cuiller; ajoutez la vanille coupée en deux, et finissez de lier l'appareil comme il est dit pour la crème anglaise. Alors, passez l'appareil au tamis dans une terrine; remettez la vanille dedans et vannez de temps en temps, jusqu'à ce que ce soit froid; au moment de l'employer, retirez la vanille et versez la crème dans une sorbetière déjà sanglée. On peut, par précaution, n'en verser qu'une cuillerée pour s'assurer de son degré et la rectifier au besoin, d'après les indications données plus haut; aussitôt la composition dans la sorbetière, tournez-la vivement et, au bout d'un instant, dégagez avec la houlette la crème qui commence à se congeler après les parois, tandis que de la main gauche vous imprimez à la sorbetière un mouvement de rotation continuel; cela n'est pas difficile, surtout si elle porte sur pivot. Aussitôt que l'appareil commence à se lier, sortez la houlette pour prendre une spatule longue, et travaillez la glace à coups redoublés, en faisant porter les coups sur les parois, de manière à détacher la crème à mesure qu'elle se congèle, en continuant en même temps le mouvement de rotation de la sorbetière; quand la glace est ferme et lisse, couvrez la sorbetière et laissez-la ainsi quelques minutes, puis emplissez les moules.

2677. — Glace a la crème au café. — *Proportions :* Un litre de bon lait ou crème simple, 375 gr. de sucre, 150 gr. de café, 8 jaunes d'œuf.

Procédé : Faites griller à point le café, infusez-le dans un quart de la crème chaude; préparez l'anglaise avec le restant, le sucre et les œufs; lorsque l'appareil commence à se lier, additionnez l'infusion de crème et les grains de café en même temps; amenez-la au point de liaison en tournant toujours; versez-la dans une terrine pour la vanner jusqu'à ce que la crème soit refroidie; laissez-la infuser jusqu'au dernier moment; passez-la alors au tamis pour la verser dans la sorbetière, et terminez l'opération comme il est dit à l'article précédent.

2678. — Glace a la crème aux amandes. — *Proportions :* Un litre de crème simple ou de bon lait, 375 gr. de sucre, 200 gr. d'amandes douces et amères, le quart d'un bâton de vanille, un brin de zeste d'orange, 8 jaunes d'œuf.

Procédé : Préparez la crème anglaise comme il est dit plus haut; au moment où elle se lie, additionnez la vanille et les amandes pilées avec quelques cuillerées de crème fraîche; tournez encore une minute sur feu, puis transvasez dans une terrine, et vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit froide; ajoutez le zeste et laissez-la infuser, couverte d'un papier, jusqu'au moment de l'employer; passez-la ensuite à l'étamine et faites-la prendre à la sorbetière. La crème aux noisettes se prépare de même; on peut les torréfier avant de les piler.

2679. — Glace a la crème aux noix fraiches. — *Proportions :* Un litre de bon lait ou de crème, 375 gr. de sucre, 10 jaunes d'œuf, 250 gr. de noix, un demi-bâton de vanille.

Procédé : Préparez la crème anglaise; quand elle est liée à point, transvasez-la dans une terrine; additionnez-lui la vanille et les noix épluchées et pilées, et vannez-la de temps en temps; lorsqu'elle est refroidie, passez-la au tamis et terminez l'opération d'après les règles ordinaires. On peut ajouter à cette crème, quand elle est glacée, un salpicon de

dattes, amandes, noix et raisins que vous faites macérer dans du sirop vanillé pour l'incorporer au dernier moment : c'est ce qu'on appelle les quatre mendiants.

2680. — Glace a la crème aux pistaches. — *Proportions :* Un litre de bon lait ou crème, 375 gr. de sucre et 100 gr. de pistaches, 160 gr. d'amandes douces, un demi-bâton de vanille, 8 jaunes d'œuf un brin de zeste d'orange ou une pétale de fleur d'oranger. Opérez comme pour la glace aux amandes.

2681. — Glace de crème de marrons. — *Proportions :* Un litre de crème, 375 gr. de sucre, 7 jaunes d'œuf, un bâton de vanille, 500 gr. de marrons.

Procédé : Fendez les marrons pour les griller à blanc, épluchez-les bien, pilez et étendez-les avec du sirop pour les passer au tamis; cuisez la crème anglaise, infusez la vanille au moment où elle se lie; puis étendez la purée de marrons avec la crème, vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit froide, passez à l'étamine et faites glacer.

2682. — Glace a la crème de noisettes pralinées. — *Proportions :* Un litre de crème simple, 375 gr. de sucre, 150 gr. de noisettes, un demi-bâton de vanille, 8 jaunes d'œuf.

Procédé : Faites griller les noisettes et tenez-les chaudes; cuisez au caramel, comme pour nougat, 100 gr. de sucre; lorsqu'il est à point, additionnez les noisettes, opérez le mélange, versez-les sur plaque légèrement huilée pour les laisser refroidir, puis faites-les piler grossièrement; préparez l'anglaise avec la crème, les œufs et le restant du sucre; lorsqu'elle est liée, additionnez-lui le nougat pilé et versez-la dans une terrine pour la laisser infuser et refroidir jusqu'au moment de l'employer ; passez alors la composition à l'étamine pour la glacer.

2683. — Glace a la crème au chocolat. — *Proportion :* Un litre de crème ou de bon lait, 375 gr. de sucre, 125 gr. de cacao broyé ou 250 gr. de chocolat, un demi-bâton de vanille, 7 jaunes d'œuf.

Procédé : Faites ramollir le cacao à la bouche du four et délayez-le avec un cinquième de la crème tiède; préparez une anglaise avec le reste de la crème, le sucre et les œufs; lorsqu'elle est liée, ajoutez la vanille et étendez le cacao avec cette crème ; laissez-la refroidir et passez à l'étamine pour la faire glacer.

2684. — Glace a la crème au chocolat blanc. — *Proportions :* Un litre de crème ou de bon lait, 375 gr. de sucre, 250 gr. de cacao en grains, 12 gousses de vanille, 10 jaunes d'œuf.

Procédé : Torréfiez le cacao sans le noircir; concassez-le dans le mortier et mettez-le avec la vanille dans la crème anglaise ; aussitôt qu'elle est liée, vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit refroidie et laissez-la infuser pendant 2 heures avant de la passer à l'étamine pour la faire glacer.

2685. — Glace a la crème au riz. — *Proportions :* Trois quarts de litre de crème ou de bon lait, 2 décil. et demi de lait d'amandes douces et amères, 375 gr. de sucre, 100 gr. de riz, zeste de citron ou d'orange.

Procédé : Cuisez le riz à grande eau et extrêmement tendre, égouttez-le sur un tamis et placez-le dans une terrine avec 3 décil. de sirop vanillé à 25 degrés; laissez-le macérer 4 heures; préparez ensuite une anglaise avec la crème, le lait d'amandes, le sucre et les œufs; lorsqu'elle est cuite, transvasez-la et faites-la vanner jusqu'à ce qu'elle soit froide, ajoutez-lui alors le quart d'un zeste d'orange, passez-la à l'étamine et faites-la glacer; lorsque l'appareil commence à devenir ferme, additionnez le riz bien égoutté de son sirop et terminez l'opération comme de coutume.

2686. — Glace a la crème napolitaine. — *Proportions :* 3 décil. de crème double, trois quarts de litre de sirop à 25 degrés, 15 jaunes d'œuf, le zeste d'une orange.

Procédé : Placez les jaunes dans une casserole, délayez-les, peu à peu, avec le sirop bouillant, en les fouettant vivement jusqu'à ce que l'appareil soit presque froid ; additionnez-lui alors le zeste que vous laissez infuser 20 minutes; lorsqu'il est bien froid, incorporez-lui la crème double froide, passez 2 fois au tamis et faites prendre à la sorbetière, d'après la méthode ordinaire. On prépare de même ces crèmes à toutes les essences voulues ; lorsque la crème est de bonne qualité, ces glaces ont un goût très-délicat.

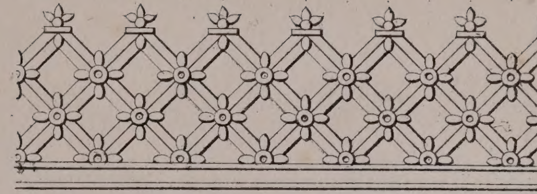
2687. — Glace a la crème a l'eau. — *Proportions :* Un litre de sirop à 25 degrés, 18 jaunes d'œuf, 4 blancs d'appareil à meringue italienne moitié moins sucrée que de coutume, un bâton de vanille.

Procédé : Infusez la vanille au sirop bouillant, et avec celui-ci étendez les jaunes peu à peu en les fouettant; passez

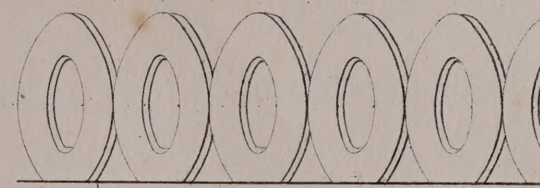
SOMMAIRE DE LA PLANCHE CINQUANTE-SIXIÈME.

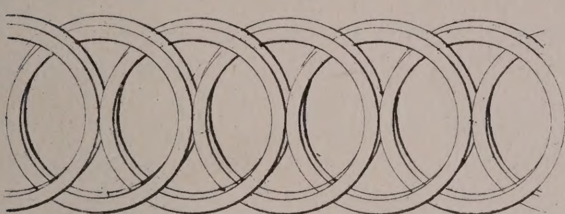
Bordures en pâte à nouille, en pastillage et en glace royale.

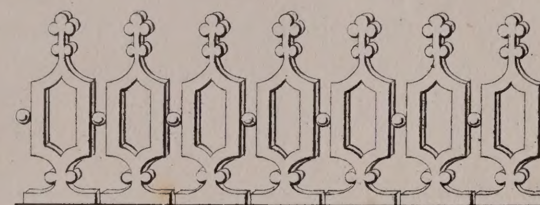
245

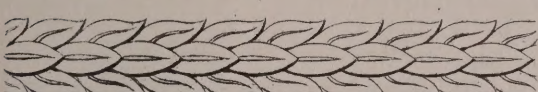


246

247

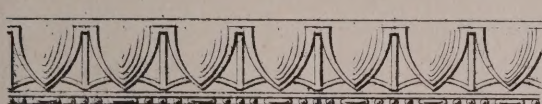


248

249


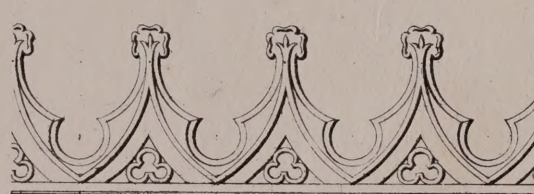

250

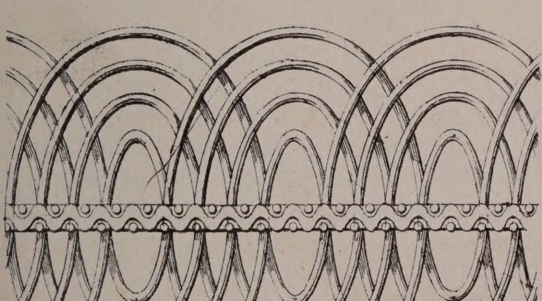
251


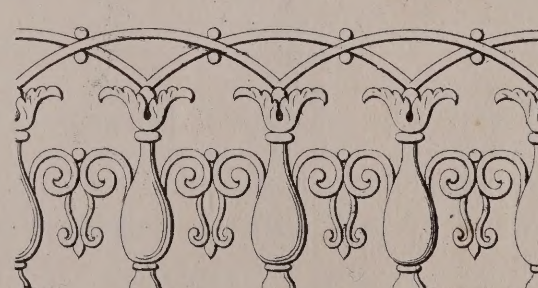

252

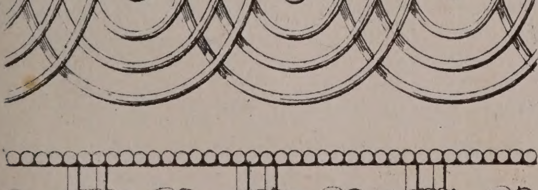
253


255



254

257



256

259



258

Dubois et Bernard del. DÉPOSÉ Imp. lith de Hri Muller Jne

l'appareil au tamis dans un bassin et fouettez-le quelques minutes sur le feu sans le laisser bouillir, transvasez-le dans une terrine, remettez la vanille et fouettez-le jusqu'à ce qu'il soit refroidi; puis passez-le à l'étamine pour le faire glacer à la sorbetière; lorsque la glace est raffermie, incorporez la meringue peu à peu, en travaillant vivement à la spatule. On peut aromatiser ces crèmes avec diverses essences.

2688. — Glace a la crème crue a la vanille. — Ce procédé est peu pratiqué; il devrait l'être davantage, car on obtient ainsi des glaces ayant une délicatesse toute particulière.

Proportions : Un litre de crème double, 6 décil. de sirop à 30 degrés, un bâton de vanille, 3 blancs d'œuf de meringue italienne.

Procédé : Infusez la vanille dans le sirop bouillant, couvrez et laissez refroidir le sirop, étendez-le ensuite avec la crème; passez l'appareil au tamis deux fois, afin de bien mêler les deux corps; donnez 22 degrés au pèse-sirop; faites prendre à la sorbetière par les procédés ordinaires; lorsque la glace est bien lisse, incorporez la meringue. On peut aussi employer moitié crème double et moitié lait d'amandes bien concentré; toutes les essences ou parfums peuvent s'adapter à ces crèmes.

2689. — Glace a la crème crue aux fraises. — *Proportions :* Un demi-litre de crème double, un demi-litre de purée de fraises, 500 gr. de sucre, un demi-bâton de vanille.

Procédé : Faites piler la vanille avec le sucre, ajoutez celui-ci à la purée de fraises, fraîches et bien mûres; laissez-le fondre, additionnez la crème, passez l'appareil à l'étamine dans une terrine et faites-le glacer d'après les règles. On confectionne de même des glaces avec les purées de tous les fruits.

2690. — Glace a l'ananas. — Tous les fruits acides ou sucrés, dont on peut passer les chairs au tamis ou exprimer les sucs, sont applicables aux glaces; mais dans ce choix immense, on ne doit s'attacher qu'à ceux de bonne qualité, doués d'un arome bien prononcé. Les fruits frais sont ceux qui donnent les meilleurs résultats, mais si on doit employer des fruits de conserve il faut donner la préférence aux purées ou sucs de fruits conservés à cru par l'application de la glace, c'est la méthode la plus rationnelle.

La préparation des glaces de fruits exige des soins minutieux; la fraîcheur des fruits, leur point de maturité, la pureté du sirop, la combinaison des essences ou infusions sont autant de considérations qui ont leur portée et leur effet, les acides sont employés pour faire ressortir l'arome du fruit; cette règle s'applique mêmes à l'égard des fruits d'une certaine acidité; la vanille et les zestes entrent généralement dans toutes les compositions, en dehors même de l'essence sur laquelle elles sont basées; ils jouent ici le rôle de réactifs. Quant aux proportions entre le sirop et les fruits, le pèse-sirop est le seul arbitre compétent. Les degrés applicables seront indiqués dans les formules; nous dirons seulement ici qu'à l'égard des fruits conservés avec le sucre, il faut donner aux compositions quelques degrés de moins.

La meringue qu'on additionne aux compositions a pour but de maintenir les glaces moelleuses; mais nous ne donnons pas cette règle comme absolue.

Proportions : 8 décil. de sirop à 32 degrés, 400 gr. de chairs d'ananas, 2 cuillerées à bouche de sirop vanillé, 3 jus d'oranges un blanc d'œuf de meringue italienne.

Procédé : Parez l'ananas, coupez-le en dés et pilez-le au mortier; relevez-le ensuite dans une terrine vernie et faites-le macérer pendant 4 à 5 heures avec une partie du sirop froid, la terrine couverte; additionnez alors le sirop vanillé, le jus d'orange filtré et le restant du sucre pour l'amener au degré voulu; passez au tamis fin, donnez 22 degrés au pèse-sirop et faites prendre la glace à la sorbetière d'après les procédés ordinaires; incorporez-lui la meringue quand la glace se trouve à peu près au point de consistance voulue.

2691. — Glace aux framboises. — *Proportions* : 6 décil. de sirop vanillé à 32 degrés, 6 décil. de purée de framboises, le jus de 2 oranges, un brin de zeste, un blanc d'œuf d'appareil à meringue italienne.

Procédé : Passez les frambroises au tamis, mêlez-leur le jus des oranges, le sirop, vanillé le zeste; donnez 23 degrés; passez à l'étamine et faites glacer; incorporez la meringue quand la composition est prise. Les glaces de fraises, groseilles, cerises, grenades et tous les fruits rouges se traitent de même, en ayant soin d'augmenter ou diminuer le jus des citrons ou oranges, suivant l'acidité naturelle des fruits.

2692. — Glace aux abricots. — *Proportions :* Trois quarts de litre de sirop à 30 degrés, trois quarts de litre de purée de fruits, le jus de 2 oranges, 2 cuillerées à bouche de sucre vanillé, 2 cuillerées à bouche de lait d'amandes amères, zestes.

Procédé : Choisissez les fruits bien mûrs, frais et d'un bon parfum, passez-les au tamis; mêlez la purée avec le sirop, le lait d'amandes et le jus d'oranges; passez à l'étamine, donnez 22 degrés et faites glacer. Le pèse-sirop ne don-

nant qu'imparfaitement les degrés du sucre dans les purées, il convient en ce cas d'en mettre une cuillerée dans la sorbetière déjà frappée, pour l'essayer et juger instantanément de sa consistance; on peut alors la rectifier avec du sirop plus ou moins serré, selon que la glace est grasse ou maigre. Les glaces aux pêches, aux reines-claude se traitent de même.

2693. — Glace au melon. — *Proportion :* Trois quarts de litre de sucre vanillé à 30 degrés, trois quarts de litre de purée de melon, le suc d'une orange et 2 citrons, un brin de zeste d'orange, quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger, 2 cuillerées à bouche de kirsch.

Procédé : Coupez un bon melon par tranches que vous frottez une à une sur un tamis pour faire passer les chairs tendres; mêlez la purée avec le sirop, les jus d'orange et de citron, le zeste et l'eau de fleur d'oranger; passez immédiatement à l'étamine, donnez 22 degrés et faites glacer. Incorporez le kirsch lorsque la glace est ferme et moelleuse.

2694. — Glace aux fraises. — Passez des fraises bien fraîches au tamis, étendez-les avec du sirop vanillé à 32 degrés, ajoutez un jus d'orange et 2 jus de citron, passez au tamis fin, pesez à 32 degrés, faites glacer d'après la méthode ordinaire.

2695. — Glace aux poires a la vanille. — Si on emploie de bonnes poires, cette glace est des plus distinguées; il faut passer les chairs au tamis à cru, les mêler avec du sirop vanillé à 32 degrés, et passer le tout au tamis fin; additionnez le jus d'une orange, donnez 32 degrés et faites glacer.

2696. — Glace aux groseilles. — Égrenez des groseilles rouges, bien fraîches et mûres; exprimez leur suc à travers un linge auquel vous mêlez du sirop bien serré, additionnez le zeste et le jus d'une orange, passez au tamis, pesez 23 degrés et faites glacer.

2697. — Glace aux mirtilles. — Écrasez les mirtilles et passez-les à l'étamine; étendez la purée avec du sirop serré et légèrement vanillé, le jus d'un citron et d'une orange; ajoutez un brin de zeste et passez l'appareil au tamis, donnez-lui 22 degrés et faites glacer selon la règle; finissez la glace avec une petite addition de kirsch.

2698. — Glace a l'orange. — *Proportions :* Trois quarts de litre de sirop à 32 degrés, demi-litre de jus d'orange passé au tamis; ajoutez le zeste de 2 oranges, laissez infuser pendant 3 minutes, puis passez à l'étamine; donnez 23 degrés et faites glacer. Les glaces au citron se traitent d'après le même procédé. Le goût est le meilleur juge pour la quantité de jus et de zeste à employer, car ces fruits n'ont pas tous les mêmes qualités.

2699. — Glace aux amandes. — *Proportions :* 6 décil. de lait d'amandes, 7 décil. de sirop à 32 degrés, 3 cuillerées de sirop vanillé, 2 blancs d'œuf d'appareil à meringue italienne, un brin de zeste d'orange et citron.

Procédé : Pilez 500 gr. d'amandes douces et 20 amandes amères mondées, mouillez-les peu à peu avec de l'eau jusqu'à concurrence de 8 décil.; exprimez-les avec pression à la serviette et mêlez le lait au sirop; ajoutez le sirop vanillé, le zeste, et passez à l'étamine; donnez 25 degrés au pèse-sirop et faites glacer; incorporez la meringue lorsque la glace est ferme. Les glaces aux noix, aux noisettes fraîches et aux pistaches se traitent de même.

2700. — Glace au chocolat. — *Proportions :* Trois quarts de litre de sirop vanillé, 400 gr. de bon chocolat, 4 décil. d'eau.

Procédé : Faites ramollir le chocolat à la bouche du four, délayez-le dans une terrine avec l'eau chaude que vous versez dessus peu à peu en le travaillant à la spatule; lorsqu'il est bien lisse, mélangez le sirop, passez à l'étamine, donnez 25 degrés et faites glacer comme de coutume.

2701. — Fromages glacés. — Les fromages glacés sont tout simplement des glaces de fruits ou de crème finies à point et frappées ensemble ou séparément dans des moules dits à *fromage*, c'est-à-dire de forme conique, unis ou cannelés et à compartiments mobiles; ces compartiments servent à séparer les différentes compositions dont le fromage est formé, ce qui est purement une affaire de goût, car on sert aussi des fromages composés d'une seule espèce de glace; pour panacher un fromage il faut d'abord sangler le moule à la glace salée, puis introduire les glaces, une espèce après l'autre, dans chaque compartiment disposé à cet effet; aussitôt le moule empli, retirez les lames en fer-blanc divisant les nuances en les dégageant à l'aide d'un couteau chauffé; appuyez ensuite les compositions afin de ne laisser aucun vide à l'intérieur, et couvrez l'orifice du moule avec un large rond de papier, puis de son couvercle l'emboîtant hermétiquement; alors masquez entièrement le moule avec de la glace pilée et salée, couvrez cette glace d'un linge et laissez ainsi le fromage pendant 2 heures à peu près; il faut surtout veiller à ce que l'eau de la glace

n'arrive jamais à la hauteur du moule. Au moment de servir, trempez le moule dans l'eau, ressuyez et renversez-le sur une serviette ou sur un socle en glace naturelle.

2702. — Corbeilles en glace. — On sert quelquefois les glaces frappées dans des moules imitant des corbeilles; ces moules sont en étain et à charnières. Le corps de la corbeille se fait d'une seule nuance; mais la partie supérieure, représentant des fruits ou des fleurs, doit être nuancée selon la nature des objets imités.

2703. — Glace-biscuit a la vanille. — *Proportions :* 3 décil. de sirop à 35 degrés, 8 jaunes d'œuf, 4 décil. de crème double, une gousse de vanille.

Procédé : Infusez d'abord la vanille dans le sirop presque bouillant, broyez les jaunes au fouet dans un poêlon, étendez-les peu à peu avec le sirop et fouettez vivement l'appareil; laissez le poêlon une minute sur le feu, retirez-le ensuite et continuez de fouetter jusqu'à ce que l'appareil soit presque froid, alors fouettez-le sur glace jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux; à ce point, incorporez la crème fouettée très-ferme; emplissez les petites caisses, saupoudrez l'appareil avec de la poudre de biscuit passée au tamis de soie, et rangez les caisses dans la cave; couvrez alors la cave, sanglez-la fortement et frappez ainsi l'appareil pendant une heure et demie.

2704. — Imitation-biscuit a l'orange. — *Proportions :* Un demi-litre de crème double, 250 gr. de sucre à l'orange, 2 cuillerées de sucre vanillé.

Procédé : Sanglez la cave avec les petites caisses dedans. Fouettez la crème très-ferme, incorporez-lui le sucre d'orange et vanille, versez-la sur tamis, laissez-la égoutter un moment, emplissez les petites caisses, saupoudrez le dessus avec de la poudre de biscuits ou de macarons pulvérisés, fermez la cave et couvrez-la avec du sel salpêtré, une heure après servez.

2705. — Granites de groseilles. — Les granites sont des sorbets très-en usage en Italie; on les confectionne uniquement avec du sirop léger et du suc de fruits, tels que groseilles, framboises, oranges, citrons, etc.

Proportions : 6 décil. de sirop à 20 degrés, 6 décil. de jus de groseilles filtré, le jus d'une ou deux oranges, quelques brins de zeste.

Procédé : Mêlez le suc de fruit avec le sirop, le suc d'orange et le zeste; donnez de 14 à 15 degrés à l'appareil, passez et versez-le dans une sorbetière sanglée, avec moitié de sel de la dose ordinaire. On ne tourne pas la sorbetière régulièrement, mais seulement par intervalle; après 5 minutes de rotation, détachez les parties adhérentes aux parois; dès que la composition commence à prendre, elle passe instantanément à l'état de granite, c'est-à-dire forme un composé de glace rempli de petits glaçons; les granites doivent être coulants et jamais assez fermes pour être dressés en rocher comme les glaces ordinaires. Si on ne les sert immédiatement, il faut égoutter l'eau du seau et couvrir la sorbetière.

Les granites aux fruits, mentionnés ci-dessus, se préparent de même. On en fait aussi à l'orgeat; il suffit alors d'étendre de ce sirop avec de l'eau pour le glacer, mais il vaut mieux faire une composition au lait d'amandes fraîches, pilées avec moitié semences de melon mondées; on mélange ce lait avec la moitié de son volume de sirop léger, pour lui donner 15 degrés et le faire glacer comme il est dit ci-dessus. Les granites à l'orgeat doivent être légèrement parfumés à la vanille, à la fleur d'oranger ou au zeste d'orange.

2706. — Café a la crème glacé. — Préparez de bon café moka bien essencé, laissez-le refroidir, mêlez-le avec son même volume de crème froide, sucrez la composition un peu plus que pour le prendre liquide, puis mettez-le dans une sorbetière sanglée au sel, mais à moitié de la dose ordinaire, couvrez et laissez-le ainsi pendant 10 minutes; au bout de ce temps, détachez les parois avec la houlette, puis recouvrez; au bout de 20 minutes recommencez l'opération, laissez à la glace encor 20 minutes, puis liez-la en la travaillant à la spatule et servez-la dans des tasses en verre. Cette glace doit être à peine liée, mais sans être compacte.

2707. — Spongade au marasquin. — Ces compositions se confectionnent indifféremment à la crème ou aux fruits. C'est une création italienne très-usitée à Rome; elle a beaucoup de rapports avec les compositions moscovites. De la manipulation surtout dépend sa parfaite légèreté. On les sert dans des verres, comme le punch glacé.

Proportions : Un litre de crème double, 2 décilit. de blancs d'œuf, 350 gr. de sucre, 2 décil. de marasquin, 2 cuillerées à bouche de sucre vanillé.

Procédé : Faites fondre le sucre avec la crème à froid, incorporez les blancs d'œuf non fouettés, le marasquin et le sirop vanillé; passez 2 ou 3 fois l'appareil au tamis et versez-le dans la sorbetière, tournez-la une minute à couvert, puis découvrez-la pour la tourner avec la main gauche, pendant que de la droite vous glissez la spatule contre les parois

et le fond pour détacher les parties adhérentes ; mais aussitôt que la composition commence à se lier, cessez de tourner la sorbetière et opérez ce mouvement avec la spatule que vous appuyez fortement contre les parois, d'un seul côté, en descendant jusqu'au fond ; l'effet de celle-ci suffit pour la faire tourner ; il faut que la spatule agisse sur la composition de haut en bas, et que, dans son ascension, elle soulève l'appareil de manière à lui faire absorber le plus d'air possible, comme cela se pratique à l'égard de toutes les compositions mousseuses qui ne doivent leur légèreté qu'à l'abondance d'air dont elles sont pénétrées et qui les soutient. Quand la crème est augmentée du double, qu'elle est lisse et légère, incorporez-lui le marasquin peu à peu, sans discontinuer le travail ; alors dressez la spongade dans des verres. On peut parfumer cette composition avec toutes les autres liqueurs ou essences employées à la confection des glaces.

2708. — Spongade au café. — *Proportions :* 4 décil. de crème double crue, 2 décil. d'infusion de café à l'eau très-concentrée, 2 décil. de blancs d'œuf non fouettés, 400 gr. de sucre en poudre ; opérez comme ci-dessus.

2709. — Spongade au chocolat. — *Proportions :* 4 décil. de crème double, 150 gr. de chocolat sans sucre ou 300 gr. de chocolat ordinaire ; en ce cas, diminuez 150 gr. de sucre sur la dose, 400 gr. de sucre dont 100 gr. vanillés, 3 décil. d'eau, 2 décil. de blanc d'œuf ; faites fondre le chocolat et délayez-le bien avec l'eau, mélangez le tout ensemble et passez 2 fois au tamis fin ; terminez l'opération comme pour la spongade au marasquin.

2710. — Spongade aux pêches.. — *Proportions :* 5 décil. de sirop à 38 degrés, 5 décil. de purée de pêches crues, 2 cuillerées à bouche de marasquin, le tout bien mélangé et passé à l'étamine ou au tamis de soie. Opérez pour la congélation comme il est indiqué plus haut. Le marasquin ne s'additionne qu'au dernier moment.

2711. — Punch a la romaine. — Les punchs glacés se servent habituellement pendant le dîner, dans l'intervalle d'un mets à un autre. En France, on les sert avant les rôtis. Dans beaucoup d'autres pays, on les sert après les relevés de poisson ; on les dresse dans des verres moyens, dont la forme est aussi très-variable, selon le luxe des maisons ; tout ceci, du reste, ne change en rien la manière de les préparer. Les punchs se servent aussi comme rafraîchissement dans les bals ou soirées.

Proportions : Trois quarts de litre de sirop à 28 degrés, un décil. de jus de citron, celui de 4 oranges, 4 zestes d'orange et de citron, 4 blancs de meringue à l'italienne, 2 décil. de rhum, 2 cuillerées à bouche de sirop vanillé.

Procédé : Préparez un appareil de glace au citron avec le sirop, le jus de citron et d'orange, les zestes et le sirop vanillé ; pesez-le au pèse-sirop : il doit marquer 20 degrés ; passez-le au tamis fin et frappez-le à la sorbetière, comme de coutume, en le travaillant à la spatule, afin de l'obtenir bien lisse. Une demi-heure avant de servir, travaillez-le encore quelques minutes, puis incorporez-lui la meringue et ensuite le rhum. Le punch doit être mousseux, léger, sans être ferme ; emplissez les verres froids et servez immédiatement. On prépare le punch au kirsch, au curaçao et à toute autre liqueur.

2712. — Punch glacé a l'anglaise. — *Proportions :* Un litre de sirop de pommes, de poires et de groseilles mêlées, le jus de 4 oranges et le zeste d'une moitié, un demi-décil. de sirop de vanille, un demi-décil. de rhum, un demi-décil. de kirsch, un décil. de Champagne, 5 blancs de meringue italienne.

Procédé : Composez un appareil de glace avec les sirop, le jus d'oranges, le zeste ; donnez-lui 20 degrés au pèse-sirop, passez au tamis et faites glacer. Quand la composition est prise, additionnez la meringue, travaillez 20 minutes à la spatule et incorporez les spiritueux au moment de servir.

2713. — Punch glacé a l'impériale. — *Proportions :* Trois quarts de litre de sirop, un ananas bien parfumé un baton de vanille, 4 jus d'orange, 2 de citron et un zeste de l'un et de l'autre, un grain de fleurs de muscade, 5 blancs d'œuf d'appareil à meringue italienne, 2 décil. par parties égales de marasquin, de crème de noyaux, de kirsch et de curaçao, 2 décil. de Champagne.

Procédé : Infusez la vanille au sirop bouillant et laissez-le refroidir, pilez l'ananas et mettez-le infuser dans le sirop pendant une heure ; additionnez les zestes, la fleur de muscade, et, en dernier lieu, les jus d'orange et de citron, passez le tout à l'étamine et donnez 22 degrés au pèse-sirop ; faites prendre à la sorbetière, et quand la glace est bien lisse, incorporez la meringue, laissez-la reposer 10 minutes et additionnez les spiritueux.

2714. — Sorbets au vin de Champagne. — Les sorbets sont des compositions très-anciennes ; ils se servent comme rafraîchissements dans les bals ou soirées : on les dresse dans les verres.

Proportions : Trois quarts de litre de sirop, une bouteille de Champagne, le jus d'un citron, celui de 4 oranges, quelques zestes mélangés.

Procédé : Étendez le sirop avec un demi-litre de vin de Champagne, le jus des oranges et des citrons, infusez les

zestes pendant un quart d'heure, passez l'appareil au tamis et donnez-lui 19 degrés pour le faire glacer à la sorbetière, en travaillant à la spatule ; ajoutez le reste du Champagne 10 minutes avant de servir.

2715. — Sorbet a l'ananas. — *Proportions :* Un litre de sirop d'ananas à 22 degrés, le jus de 4 oranges et un citron, le quart d'un zeste, 3 décil. de Champagne.

Opérez comme précédemment, en incorporant le Champagne par petites parties, mais en dernier lieu. On prépare ainsi des sorbets avec tous les autres fruits.

2716. — Kaldschall d'ananas au Champagne. — Parez à vif un ananas, fendez-le en quatre, retirez les parties dures du cœur; émincez les chairs et placez-les dans un vase en porcelaine ou en argent et incrustez le vase sur glace. Hachez toutes les parures d'ananas, saupoudrez-les avec du sucre royal et jetez-les sur un tamis que vous aurez placé sur un vase verni pour recueillir l'essence du fruit ; jetez ensuite les parures d'ananas dans un demi-litre de sirop bouillant, légèrement vanillé et à 30 degrés ; retirez aussitôt le poêlon du feu et laissez refroidir le sirop ; ajoutez alors le jus et le zeste de 2 oranges, ainsi que la bouteille de Champagne et l'essence d'ananas crue; passez le tout au tamis fin, dans le vase où sont placées les tranches d'ananas. Laissez bien refroidir et servez.

2717. — Kaldschall a la macédoine. — Épluchez une poignée de fraises et framboises, placez-les dans un vase en argent disposé sur glace, émincez le quart d'un ananas, 2 poires, 2 pêches et 6 abricots que vous mêlez avec les framboises, ainsi que 2 oranges parées à vif et coupées en petits quartiers; ajoutez un décil. de jus de framboises filtré, ainsi que le jus de 2 oranges et quelques brins de zestes, un décil. de sirop vanillé, un décil. de kirsch, un verre de Champagne, une demi-bouteille du vin du Rhin et le sucre nécessaire, que vous faites dissoudre dans de l'eau froide ; passez l'appareil au tamis et versez-le dans le vase contenant les fraises. Au bout d'une heure servez.

SIROPS DE FRUITS.

2718. — Sirop de groseilles et de framboises. — Les deux sirops se préparent d'après la même méthode. Il faut d'abord écraser les fruits à cru, en exprimer le suc pour le filtrer ensuite à la chausse. On obtient aussi du suc clair en chauffant les fruits pour les verser sur des tamis et passer le suc jusqu'à ce qu'il coule clair et limpide. Tenez-le alors à la cave jusqu'au lendemain afin qu'il prenne un petit principe de fermentation qui lui est nécessaire pour l'empêcher de prendre en gelée quand il est cuit; épurez-le, mesurez-le, et versez-le dans une bassine pour lui additionner du sucre concassé dans les proportions de 2 kilos par litre de suc; aussitôt que le sucre est fondu, faites partir le liquide en ébullition, écumez-le, et quand il arrive à 32 degrés, passez-le au tamis de soie dans une terrine pour le laisser refroidir, le mettre en bouteilles et le tenir au frais.

2719. — Sirop de cerises. — Retirez la queue à des cerises bien mûres. Placez le sucre dans une bassine, dans les proportions de un kilo par 500 gr. de cerises; faites cuire ce sucre au grand boulé, plongez les cerises dedans, donnez 7 à 8 minutes d'ébullition, écumez et versez le tout sur un tamis disposé sur une grande terrine; lorsque tout le sirop est passé, laissez-le refroidir pour le mettre en bouteilles; bouchez et tenez-les au frais. Par ce procédé les cerises peuvent être utilisées.

2720. — Sirop d'abricots. — Le sirop d'abricots se confectionne comme celui de cerises, en tenant le sucre un peu moins cuit; on peut l'aromatiser à la vanille.

2721. — Sirop d'oranges et citrons. — Ces deux sirops s'obtiennent par le même procédé; il faut 12 citrons ou oranges, à peu près par kilogr. de sucre; zestez finement les fruits que vous voulez employer; rafraîchissez les zestes et mettez-les infuser dans un peu de sirop froid; pressez les citrons dans une terrine et filtrez le suc au papier mâché, disposé sur un tamis propre; faites fondre le sucre avec l'eau nécessaire, cuisez-le et donnez-lui 35 degrés; à ce point, ajoutez le suc déjà filtré, ainsi que le sirop d'infusion; donnez un seul bouillon. Avec cette addition, le sirop doit se trouver de 32 degrés. Passez à la chausse et mettez-le en bouteilles. Pour le sirop d'oranges, il convient d'y ajouter quelques jus de citrons pour lui donner du ton.

2722. — Sirop d'orgeat. — Pilez parfaitement 500 gr. d'amandes mondées et bien dégorgées à l'eau froide; on

doit toujours ajouter quelques amandes amères; pilez-les en petite quantité à la fois avec quelques gouttes d'eau. Lorsque les amandes sont réduites en pâte bien fine, mouillez-les avec 8 décil. d'eau et passez-les à la serviette, afin d'en extraire le lait que vous tiendrez au frais. Mettez 2 kilogr. de sucre concassé dans une petite bassine, mouillez-le avec 12 décil. d'eau et faites-le partir en ébullition; lorsqu'il est au boulé, versez le lait d'amandes, faites bouillir le sirop jusqu'à ce qu'il ait atteint 33 degrés; alors passez-le au tamis de soie dans une terrine, ajoutez quelques gouttes de fleurs d'oranger et laissez-le refroidir pour le mettre en bouteilles; celles-ci doivent être pleines de manière que le bouchon touche le liquide; tenez-les au frais et couchées.

2723. — Sirop de rhum ou essence de punch. — Mettez 2 kilogr. de sucre concassé dans une bassine avec un litre d'eau; donnez-lui un bouillon et retirez la bassine; ajoutez 3 décil. d'infusion de thé très-forte, le zeste d'un citron et d'une demi-orange, demi-bâton de vanille, un brin de cannelle, puis 2 bouteilles de bon rhum; allumez-le et faites-le brûler quelques minutes; passez au tamis de soie et laissez-le refroidir avant de le mettre en bouteilles.

RAFRAICHISSEMENTS ET BOISSONS.

2724. — Eau de groseilles. — Filtrez le jus de groseilles, mêlez-le avec le même volume de sirop à 32 degrés et de l'eau en quantité suffisante pour obtenir une boisson agréable; le palais est le meilleur guide à cet égard; on opère de même avec le jus conservé. Si on emploie du sirop, il suffit de lui mélanger de l'eau; le mélange doit se faire dans des terrines vernies; il faut éviter les vases étamés pour tout ce qui concerne les fruits rouges, car le contact de l'étain en ternit la couleur. Emplissez des carafes que vous placez dans des baquets en les entourant de glace pilée; on opère de même à l'égard des framboises, cerises, etc.

2725. — Limonade. — Mêlez 3 décil. de jus de citron avec un litre de sirop froid, dans lequel vous infusez 4 ou 5 zestes enlevés très-fins; passez le liquide au tamis de soie; étendez-le avec de l'eau pour l'amener à 10 degrés; l'orangeade se prépare de même, en employant le quart de jus de citron mélangé à celui d'orange; faites refroidir en carafes comme ci-dessus.

2726. — Orgeat. — Mondez 500 gr. d'amandes douces dans lesquelles doivent entrer une quinzaine d'amandes amères; ces amandes doivent tremper pendant quelques heures à l'eau froide après avoir été mondées; égouttez-les ensuite pour les piler avec le quart d'un bâton de vanille et 750 gr. de sucre; mouillez peu à peu avec quelques cuillerées d'eau froide; relevez ensuite la pâte dans une terrine pour les délayer avec 4 litres d'eau; passez le liquide à la serviette et tenez-le sur glace dans des carafes; la vanille peut être remplacée par quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger; pour l'orgeat préparé avec le sirop conservé, il suffit de l'étendre avec de l'eau; on mélange quelquefois des semences de melon émondées avec les amandes pour les piler.

Pour obtenir ces rafraîchissements glacés, il faut les sucrer de manière à ce qu'ils pèsent 15 degrés au pèse-sirop et les enfermer dans une sorbetière à moitié sanglée; au bout de 10 minutes, on débonde le sceau pour empêcher l'appareil de congeler, ceci s'applique à toutes les boissons.

2727. — Punch royal froid. — Râpez sur du sucre en pain le zeste de 2 oranges et un citron, mettez ce sucre dans un vase en porcelaine avec un peu d'eau pour le faire dissoudre; ajoutez un verre de sirop d'ananas la moitié d'un bâton de vanille, 2 verres de Bordeaux rouge, 2 verres de vin de Rhin, 2 verres de Champagne et un verre de cognac; sucrez à point, passez au tamis fin, additionnez un petit salpicon d'ananas; faites bien refroidir sur glace et servez.

2728. — Cardinal. — Faites fondre avec un peu d'eau 6 à 700 gr. de sucre; additionnez le jus de 4 oranges, un peu de zeste, une bouteille de vin de Rhin et une de Champagne; passez au tamis fin, dans un vase en porcelaine; ajoutez les chairs de 2 ou 3 oranges parées à vif; laissez bien refroidir sur glace et servez.

2729. — Punch chaud a l'ananas. — Mettez dans une terrine 3 décil. de sirop à 25 degrés avec le jus de 2 oranges passé au tamis et le zeste d'une troisième orange; parez la moitié d'un ananas, émincez-le en lames fines que vous placez aussi dans la terrine; couvrez celle-ci et laissez infuser pendant une heure; alors faites fondre dans un poêlon 450 gr. de sucre avec un décil. d'eau; ajoutez un litre de vieux cognac et un décil de rhum; puis passez aussi

sirop dedans et chauffez le liquide sans ébullition en le remuant avec une cuiller. Quand il est bien chaud additionnez les lames d'ananas et enflammez le punch pour le laisser brûler 7 à 8 minutes ; servez-le ensuite dans des petits verres en mettant quelques lames d'ananas dans chaque verre.

2730. — Punch au kirsch. — Infusez un zeste d'orange et celui d'un demi-citron dans 2 décil. de sirop à 25 degrés ; ajoutez le suc de 2 oranges ; d'un autre côté, fondez dans un poêlon 500 gr. de sucre avec 3 décil. d'infusion de bon thé préparé à l'instant ; ajoutez un litre de kirsch, puis l'infusion passée au tamis, chauffez le liquide sans ébullition, enflammez alors le punch, laissez-le brûler quelques minutes et servez ; le punch au rhum se prépare de même, en substituant le rhum au kirsch ; on diminue la quantité de sucre suivant que le vin ou les liqueurs sont sucrées ; on peut y ajouter du Xérès ou du Champagne.

2731. — Vin chaud. — Placez dans un poêlon un litre de bon vin rouge ou blanc avec 400 gr. de sucre, un brin de cannelle et le zeste d'un citron ; placez le poêlon sur feu en remuant le liquide pour fondre le sucre ; quand il est bien chaud, passez au tamis fin et additionnez les chairs de 2 citrons sans écorces et épepinées, cette addition est facultative ; on peut toujours ajouter quelques cuillerées de kirsch ou de Champagne pour donner du ton ; le bichoff se prépare de même, à l'exception qu'on supprime les citrons et qu'on remplace les zestes de ceux-ci par des zestes de bigarade.

ESPRITS DE LIQUEURS ET RATAFIAS.

2732. — Esprit de marasquin. — Mélangez à un litre d'esprit-de-vin, un demi-litre de kirsch-wasser, une goutte d'huile essentielle de jasmin, une de fleur d'oranger, une goutte d'essence de rose et demi-décil. d'esprit de noyaux ; opérez le mélange et enfermez dans des petites bouteilles.

2733. — Esprit de curacao. — Prenez les zestes très-minces de 4 citrons, 4 oranges et 4 bigarades ; lavez-les bien à l'eau tiède, essuyez-les et laissez-les sécher à l'étuve ; mettez-les ensuite infuser dans un litre d'esprit avec un brin de cannelle ou de macis. Après un mois d'infusion, décantez le liquide et enfermez-le dans de petites bouteilles.

2734. — Esprit de vanille. — Mettez infuser 10 gousses de vanille dans un litre d'esprit-de-vin ; 15 jours après décantez et enfermez-le dans de petites bouteilles.

2735. — Esprit de rosolio. — Faites infuser dans un litre d'esprit-de-vin 50 gr. de feuilles de roses et de jasmin, un demi-zeste de cédrat et un demi-zeste de citron ; laissez infuser pendant 15 jours et décantez.

2736. — Esprit de moka. — Torréfiez 300 gr. de café moka jusqu'à ce qu'il devienne brun ; mettez-le dans un mortier pour le concasser grossièrement et jetez-le encore chaud dans un litre et demi d'esprit-de-vin ; laissez-le infuser pendant 3 jours et filtrez.

2737. — Ratafia de cerises. — Les ratafias sont des sirops de fruits que l'on mélange avec de l'esprit ou de l'eau-de-vie ; la dose d'esprit est subordonnée à la force qu'on veut leur donner. On peut les obtenir plus ou moins légers, en diminuant ou augmentant la dose de sucre ; ces sortes de liqueurs se bonifient en vieillissant. Les ratafias de fruits rouges peuvent s'obtenir en laissant macérer les fruits dans de l'esprit avec addition de cannelle, de vanille, de zestes ou d'autres parfums ; on décante après quelques jours, puis on mélange à cette liqueur du sirop fait à froid, et lorsqu'elle est d'un goût agréable, on la filtre pour la mettre ensuite en bouteilles. On peut se dispenser de laisser macérer les fruits en employant leur suc déjà filtré, du sucre fondu dans l'eau et de l'esprit.

DES CONSERVES ALIMENTAIRES.

En considérant la multiplicité des procédés connus ou employés pour la conservation des substances, on comprend que l'esprit humain a dû consacrer de laborieux efforts à la recherche du problème qu'il se promettait de résoudre; c'est ce qui arrive toutes les fois qu'on cherche à pénétrer les mystères de la nature pour lui arracher ses secrets : c'est-à-dire qu'on marche longtemps dans le vague avant d'atteindre le but; avant que la lumière se fasse, on hésite, on s'égare; mais de cette marche lente et pénible, de ce travail de l'intelligence, il rejaillit toujours quelques étincelles que la science met à profit. C'est ainsi qu'il nous est resté cette variété infinie de procédés, devenus, avec le temps, la source de tant d'industries différentes.

La conservation des substances alimentaires s'applique indifféremment aux produits des deux règnes. On ne s'attend pas évidemment à trouver ici ni la définition de ces divers systèmes, ni la nomenclature des substances qu'on peut conserver. Notre tâche se bornant à traiter cette partie au point de vue de l'art culinaire, nous nous occuperons uniquement des méthodes à sa portée et des substances en rapport avec ses produits.

Parmi les méthodes jusqu'ici appliquées en cuisine, la plus pratique et la plus méritoire est celle d'Appert [1]; elle est, dans l'espèce, la plus belle expression de la science moderne, et on peut, sans exagération, affirmer qu'elle est destinée à descendre un jour dans la vie ordinaire des familles, et à devenir ainsi un bienfait pour l'humanité ; c'est là, nous croyons, le plus digne éloge qu'on puisse en faire. Mais, pour arriver à ce point d'utilité, il est nécessaire que la simplicité, qui fait la base de son principe, soit mise à la portée de toutes les intelligences. Pour notre part, c'est le but auquel nous visons.

Pour que la conservation ait un but utile et profitable, elle ne doit pas seulement aboutir à transmettre les éléments exempts de corruption, mais surtout à les présenter à l'état de parfaite bonté. Certes, on ne peut pas exiger que les aliments conservés possèdent les mêmes qualités culinaires que ceux cuits et mangés dans leur état le plus parfait de fraîcheur; mais, dans tous les cas, ils doivent en avoir assez pour posséder une valeur réelle, alors même qu'ils sont mangés à une époque très-éloignée du jour où ils sont entrés dans le domaine de la conservation. Pour obtenir des conserves dans ces conditions, on ne saurait se dissimuler que les aliments réclament certains apprêts indispensables et des soins très-constants dont le praticien doit bien se pénétrer, car ils exercent une influence majeure sur le résultat. D'ailleurs, la conservation est surtout une science de pratique et d'étude; tout le monde peut devenir conservateur s'il sait tirer profit des leçons de l'expérience, si, en un mot, il sait rechercher le défaut de ses productions afin de régler ses opérations sur des bases certaines.

En résumé, la conservation des aliments, au point où elle est arrivée, est une ressource inappréciable pour l'art et

1. Depuis la découverte de l'illustre chimiste, plusieurs savants se sont occupés de perfectionner ce que cette méthode pouvait avoir de défectueux dans ses détails, car rien ici-bas n'est parfait. De tous les perfectionnements apportés à cette découverte, nous croyons que ceux de M. Villaumez donne les résultats les plus positifs; d'ailleurs, cette méthode est depuis longtemps appliquée dans différents pays. Elle consiste à enfermer les substances dans les boîtes aussi chaudes que possible en les soudant aussitôt, mais en laissant aux couvercles une ouverture pratiquée à l'aide d'un poinçon. Quand la boîte est soudée, on fait partir en ébullition les substances enfermées, afin de dégager l'hydrogène du liquide ; au bout de quelques secondes d'ébullition, on ferme l'ouverture avec une petite tige d'étain juste de son diamètre, sur laquelle on coule aussitôt une goutte d'étain fondu; dans ces conditions, les boîtes n'exigent que quelques minutes d'ébullition au bain-marie, et cette différence est naturellement pour les substances conservées d'une très-grande importance ; car moins la durée de l'ébullition se prolonge, plus les aliments enfermés conservent leurs qualités. Cette méthode est, par ce seul fait, très-recommandable.

une connaissance d'une nécessité absolue à un cuisinier, il faut qu'elle soit désormais le complément de ses études pratiques. C'est d'ailleurs à ce point de vue que nous produisons les nouvelles méthodes et, pour être plus complet, nous ferons précéder nos descriptions par quelques formules d'après les anciennes méthodes dans lesquelles nous comprendrons les différentes salaisons en usage dans la cuisine, ainsi que les substances conservées à l'aide des acides.

SALAISONS DE VIANDES, POISSONS ET LÉGUMES.

2738. — Langues a l'écarlate. — Supprimez les chairs grasses, os et membranes adhérents au cornet des langues, pour les frotter ensuite avec du sel fin salpêtré, jusqu'à ce que les chairs soient sensiblement ramollies. Rangez-les alors dans un vase en grès ou en bois plus haut que large, les unes sur les autres, en les saupoudrant à mesure avec du sel salpêtré dans les proportions de 10 parties de salpêtre sur 100 de sel pilé; le sel entre par rapport aux viandes de 18 ou 20 pour 100; ajoutez quelques poignées de coriandre, gros poivre, feuilles de laurier ainsi que quelques poignées de cassonade; mettez un rond en bois sur les langues et, sur ce rond, un poids; fermez l'orifice du vase avec un linge et placez-le dans un lieu frais. Au bout de 48 heures, entourez-les pour mettre celles du dessus au fond, et ajoutez encore quelques poignées de sel salpêtré, si le liquide est abondant; répétez cette opération de temps en temps et, au bout de 12 à 15 jours, les langues sont bonnes à employer. On sale ainsi les langues de veau et de mouton.

Les langues salées peuvent être fumées soit dans leur état naturel, soit après les avoir enfermées dans des vessies.

2739. — Culottes, aloyaux et noix de boeuf a l'écarlate. — Désossez les pièces de bœuf que vous voulez saler, mettez-les dans un vase de leur dimension et assaisonnez-les dans les mêmes conditions que les langues; retournez-les souvent en ajoutant du sel à mesure que le liquide augmente; le temps nécessaire à leur pénétration par le sel, dépend surtout du volume des pièces; mais 18 à 20 jours suffisent aux plus grosses.

D'après cette méthode, on peut aussi saler des gigots de mouton, quartiers de sangliers et filets de bœuf. Si on veut fumer les pièces de bœuf salées, il convient de les lier fortement avec de la grosse ficelle pour leur donner une forme régulière autant que cela se peut.

2740. Poitrines de porc salées et fumées. — Choisissez des petites poitrines de bonne qualité, laissez-les entières ou divisez-les en deux parties; frottez-les avec du sel salpêtré et mettez-les dans un vase proportionné, d'avance saupoudré avec une couche de sel salpêtré; saupoudrez-les aussi en dessus et tenez-les sous presse en les retournant tous les deux jours. Au bout de 15 à 18 jours, égouttez-les sur une table inclinée en les rangeant par couches, que vous saupoudrez de nouveau avec du sel; tenez-les sous presse pendant 4 à 5 jours, et suspendez-les ensuite dans un lieu sec ou fumez-les en les exposant à la fumée de sciure de bois et herbes aromatiques, pendant quelques jours. On conserve les poitrines fumées dans des caisses en les alternant avec du foin.

2741. — Lard salé. — Séparez les chairs du lard et laissez celui-ci dans toute la longueur des bandes; frottez-les avec du sel sans salpêtre, dans les proportions de 12 kilogr. de sel pour 100 kilogr. de lard; rangez les pièces de lard les unes sur les autres sur des planches à rebords et légèrement inclinées, de manière à ce que le liquide qui en découle tombe dans un baquet, mais en alternant chaque pièce avec une forte couche de sel; tenez-les ainsi pendant 15 à 18 jours, en ayant soin de les retourner de temps en temps; suspendez-les ensuite dans un lieu sec.

2742. — Jambons salés et fumés. — Il convient de saler plusieurs jambons à la fois et les placer dans un saloir ou cuve percée dans laquelle les jambons entrent juste; frottez-les d'abord avec du sel salpêtré, et rangez-les ensuite par couches en les alternant aussi avec du sel salpêtré, de la cassonade, de la coriandre, poivre en grains et aromates; masquez-les en dessus aussi avec du sel et arrosez-les avec de la lie de vin étendue avec un peu d'eau cuite et salée; mettez-leur dessus une épaisse planche que vous chargez d'un poids; 24 heures après, décantez la saumure en l'écoulant par la bonde, puis bouchez l'ouverture et versez le liquide sur les jambons. Répétez cette opération tous les jours, et au quatrième changez les jambons en mettant ceux du dessus en dessous. Renouvelez cette opération deux

ou trois fois pendant leur séjour au bain, qui doit durer trois semaines, mais dans un lieu frais. Ce temps écoulé, les jambons sont prêts à cuire. Mais si on ne les cuit pas de suite, on peut, après les avoir bien épongés, les suspendre dans un lieu sec et aéré ou les faire fumer.

On fume les jambons et en général les viandes salées à la fumée de bois ou plantes aromatiques, telles que romarin, hêtre, genièvre, thym, etc. Pour les fumer, on doit les suspendre dans une chambre étroite, bien fermée et haute, dans laquelle on entretient un feu doux, laissant échapper une fumée continue, mais qui leur arrive aussi froide que possible. Il faut les placer à distance les uns des autres, en les laissant ainsi de 6 à 8 jours. Quand les jambons sont fumés, on les enveloppe de papier pour les suspendre en un lieu sec.

2743. — Jambons fumés a la façon de Mayence. — On fait macérer les jambons 15 à 20 jours dans une saumure cuite ainsi préparée : mettez 100 gr. de salpêtre et 100 gr. de cassonade par kilogr. de sel; ajoutez l'eau nécessaire pour dissoudre le sel, ainsi que des épices, des aromates; faites bouillir le liquide pour le retirer au premier bouillon et le laisser refroidir; rangez les jambons dans une cuve étroite et mouillez-les à hauteur avec cette solution; placez-leur dessus une planche chargée d'un poids et laissez-les macérer une quinzaine de jours; en les sortant du bain, épongez-les bien pour les faire fumer d'après la méthode prescrite dans l'article précédent.

2744. — Jambons fumés a la façon de Bayonne. — Frottez les jambons avec du sel fin seulement; mettez-les en presse sur un banc afin d'en exprimer toute l'humidité; laissez-les égoutter 10 à 12 heures, et frottez-les de nouveau avec du sel salpêtré; mettez-les en cuve sur une couche de sel; masquez-les en dessus et tenez-les sous presse pendant huit jours, en les retournant chaque jour. Au bout de ce temps, faites bouillir le résidu des jambons avec un huitième de son volume de vin rouge et un peu d'eau; ajoutez épices et aromates; saupoudrez-les encore de sel salpêtré et baignez-les avec la solution froide; laissez-les macérer 12 à 15 jours, en les retournant souvent. Alors, épongez et frottez-les avec de la lie de vin; exposez-les ensuite à la fumée, et rangez-les en caisse, ou suspendez-les dans un lieu sec et aéré

Les jambons de marcassins et d'oursons peuvent être salés et fumés à l'égal de ceux que nous venons de décrire. On peut les désosser et les enfermer dans des vessies, ou simplement les ficeler pour les fumer.

2745. — Jambons a la façon de Westphalie. — Frottez les jambons au sel; mettez-les sous presse pour les égoutter pendant 12 heures; placez-les dans les cuves en les saupoudrant de sel et salpêtre; ce dernier doit entrer pour un tiers par rapport au sel; faites-les macérer 8 à 10 jours, en les retournant souvent; égouttez-les ensuite pour les aver entièrement dans un bain d'esprit-de-vin aromatisé; semez dessus quelques fortes poignées de grains de genièvre, et laissez-les égoutter l'un sur l'autre pendant 24 heures. Ce temps écoulé, essuyez-les bien, exposez-les à la fumée pendant quelques jours, et conservez-les dans un lieu très-sec.

2746. — Estomacs d'oie fumés. — Levez les estomacs en leur laissant adhérer la peau; frottez-les avec du sel salpêtré, et rangez-les dans un seau dont le fond sera couvert d'une couche de sel; serrez-les l'un contre l'autre, masquez-les également avec du sel, tenez-les sous presse pendant 8 à 10 jours, en les retournant souvent; égouttez et épongez-les pour les fumer pendant 7 à 8 jours; enfin, suspendez-les dans un lieu sec.

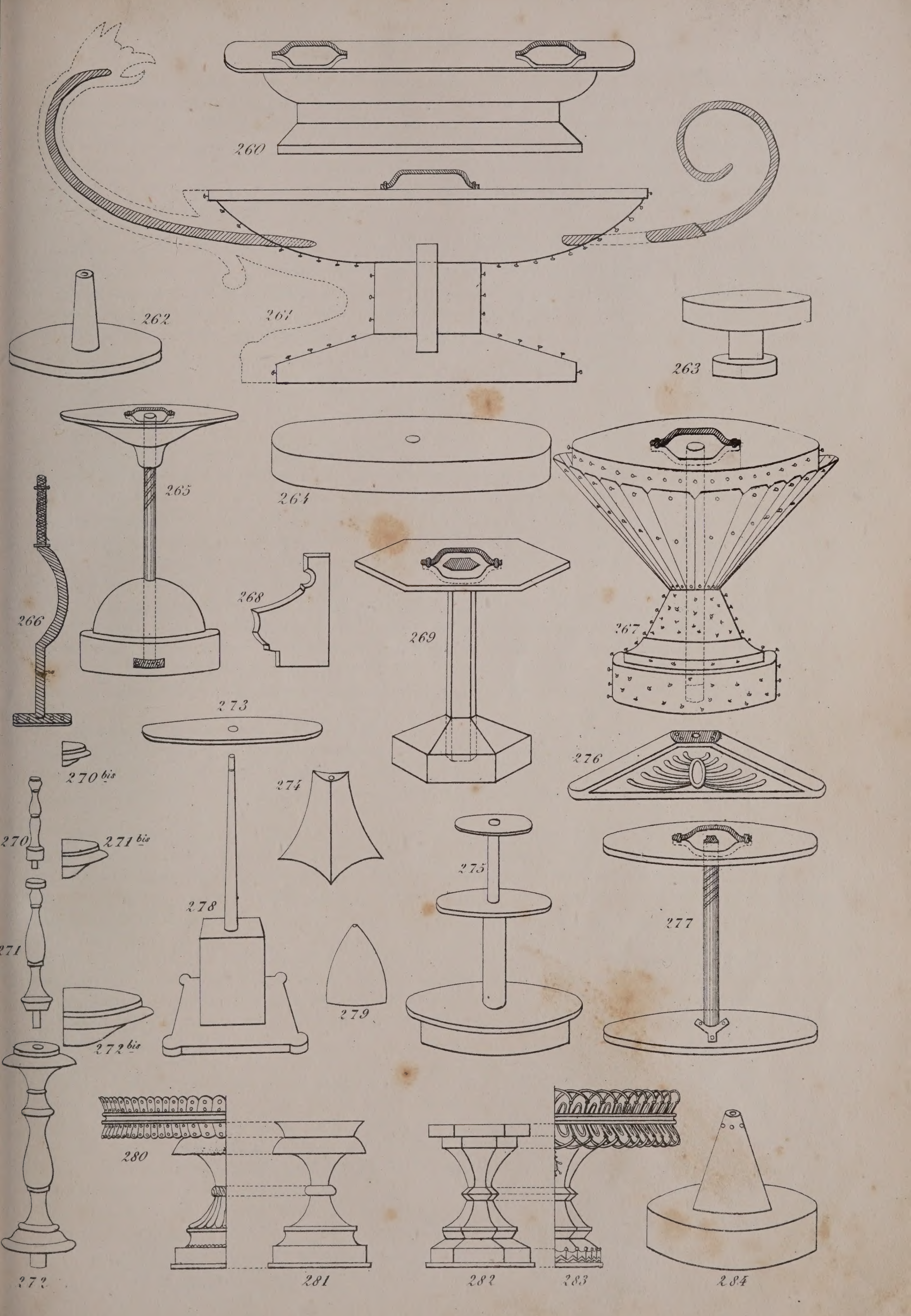
2747. — Saumons et esturgeons. — On sale les saumons et esturgeons d'après les prescriptions des jambons; on les fend ordinairement par le milieu; dans ces conditions, on les sale pendant 8 jours pour les fumer.

2748. — Brochets et truites a la marinade. — Coupez les brochets en tronçons; cuisez-les à l'eau de sel fortement acidulée et aromatisée; égouttez-les ensuite pour les ranger dans de petits barils; passez, tirez au clair et réduisez la cuisson de moitié; quand elle est froide, versez-la dans le baril; quand la cuisson est prise en gelée, versez une couche de vinaigre dessus, et fermez le baril pour le tenir sur glace dans un lieu frais. On peut aussi frire les tronçons à l'huile, les ranger dans un baril et les couvrir avec une marinade cuite et au vinaigre, fortement aromatisée, que l'on verse dessus bouillante; laissez refroidir et couvrez avec de l'huile. Les petites truites se préparent de même.

2749. — Thon mariné. — Prenez les parties du milieu du thon; divisez-les en carrés moyens; enlevez la peau et les arêtes; préparez une solution d'eau salée; pour vous assurer du degré, mettez un œuf cru dessus : il doit surnager en ne laissant voir de sa coquille qu'un petit rond; alors, plongez les tronçons dedans; placez la casserole sur

SOMMAIRE DE LA PLANCHE CINQUANTE-SEPTIÈME.

Fonds de plats et mandrins divers.



260
261
262
263
264
265
266
267
268
269
270
270 bis
271
271 bis
272
272 bis
273
274
275
276
277
278
279
280
281
282
283
284

l'angle du fourneau, et amenez graduellement le liquide à l'ébullition. Aussitôt qu'elle se développe, éloignez la casserole du feu pour la maintenir à peu près au même degré; laissez-la ainsi 2 heures; égouttez ensuite les tronçons et plongez-les dans un grand vase d'eau pour les dégorger 24 heures, en renouvelant l'eau quatre ou cinq fois; égouttez-les de nouveau; épongez-les avec un linge, rangez-les sur des claies à jour, afin que l'air les atteigne en tous sens, et laissez-les sécher dans un lieu sec pendant deux jours. Alors; parez-les avec soin en retirant les parties noires, et rangez-les dans des bocaux; couvrez-les avec de l'huile crue, et bouchez hermétiquement le vase avec un bouchon en liége et du parchemin par-dessus.

2750. — Écrevisses pour hatelets. — Il faut choisir les plus belles, les cuire d'après les règles et le plus vivement possible; égouttez-les sur un tamis; rangez-les dans un bocal et couvrez-les entièrement avec une forte solution de sel. Le lendemain, égouttez le liquide; renforcez-le avec un peu de sel; faites-le réduire quelques instants, et versez-le encore sur les écrevisses. Au bout de deux jours, répétez l'opération, puis bouchez les bocaux et tenez-les en lieu frais. Avant de les employer, on les fait dégorger à l'eau tiède.

2751. — Queues d'écrevisses a l'eau de sel. — Cuisez les écrevisses; retirez les queues pour les parer et les ranger dans un bocal; mouillez-les à couvert avec une saumure cuite. Le lendemain, remplacez cette solution par une nouvelle, et 3 jours après aussi. Alors, fermez le vase avec un parchemin et tenez-le en lieu frais.

2752. — Haricots verts conservés au sel. — Choisissez les haricots fins et fraîchement cueillis; coupez les bouts et faites-les blanchir en petite quantité. Un bouillon suffit. Égouttez-les sur un tamis, épongez-les ensuite sur un linge et laissez-les refroidir; placez une couche de sel dans un petit baril dans lequel vous rangez les haricots couche par couche; saupoudrez-les fortement en dessus; chargez-les d'un poids léger et tenez-les au frais; le lendemain, le volume sera diminué; finissez de l'emplir avec d'autres haricots que vous alternez avec du sel, et remettez le poids dessus. Le lendemain, si l'eau se trouvait trop abondante, égouttez-la en partie et ajoutez quelques poignées de sel; fermez ensuite le baril et tenez-le dans un lieu frais.

Quand vous voulez employer ces haricots, rafraîchissez-les; mettez-les dans une bassine rouge largement baignée avec de l'eau de rivière froide; ajoutez un filet de vinaigre; couvrez avec un rond de papier; posez la bassine sur l'angle du fourneau, et quand l'eau est bien chaude, égouttez-la pour la remplacer par de la froide; alors couvrez la bassine; placez-la sur un feu très-doux pour l'amener à l'ébullition, retirez la casserole sur l'angle et tenez-la ainsi jusqu'à ce que les haricots soient verts et cuits. Il arrive quelquefois qu'on est obligé de les cuire à fond avant de les reverdir.

2753. — Haricots verts conservés au sel. — *Deuxième procédé :* Après avoir blanchi et égoutté les haricots, rangez-les dans des bocaux, et baignez-les entièrement avec une forte saumure cuite. Le lendemain, égouttez la saumure, renforcez-la avec du sel et versez-la dans les bocaux. Deux jours après, recommencez la même opération, puis bouchez bien les bocaux et tenez-les dans un lieu sec; reverdissez-les comme précédemment.

2754. — Haricots verts au sel. — *Troisième procédé :* Rangez les haricots crus par couches dans un baril, en les alternant avec une couche de sel fin; mettez un poids dessus, et, à mesure qu'ils diminuent, ajoutez d'autres haricots. Si l'eau devenait trop abondante, retirez-en et ajoutez du sel; fermez bien le baril et tenez-le dans un lieu frais. Quand vous voudrez les reverdir, rafraîchissez-les, placez-les dans une bassine rouge avec de l'eau de rivière, faites-les cuire à couvert et à feu modéré; quand ils sont cuits, faites-les dégorger jusqu'à ce qu'ils ne soient plus salés.

2755. — Asperges conservées au sel. — Choisissez les plus belles, coupez-les régulièrement et rangez-les dans un baril ou caisse carrée dont le fond est saupoudré de sel; alternez-les aussi par couches avec du sel et couvrez-les également avec une couche du sel; mettez un poids dessus et tenez la caisse dans un lieu frais. Quand on veut les servir, il faut les rafraîchir, les ratisser et les faire dégorger à l'eau tiède dans une casserole, jusqu'à ce qu'elles ne soient plus salées, alors on les cuit.

2756. — Petits pois verts. — Choisissez-les tendres sans être trop fins et fraîchement écossés, donnez-leur un bouillon seulement, égouttez-les, rangez-les en bocaux et couvrez-les avec une solution d'eau de sel très-forte. Le lendemain, égouttez la saumure, renforcez-la avec du sel, donnez-lui un bouillon, et emplissez de nouveau les bocaux; deux jours après, répétez la même opération; enfin bouchez les bocaux et tenez-les en lieu frais. Quand on veut les employer, on les fait reverdir comme les haricots verts. Ces petits pois sont très-utiles en hiver pour les garnitures de potages ou macédoines.

2757. — Fonds d'artichauts a l'eau de sel. — Parez et blanchissez les fonds d'artichauts d'après les règles

et couvrez-les avec une forte saumure ; au bout de trois jours, égouttez la saumure, renforcez-la avec du sel et donnez-lui un bouillon pour la verser sur les fonds ; trois jours après, recommencez la même opération. Laissez-les refroidir, couvrez-les enfin avec une couche d'huile, fermez les bocaux et tenez-les dans un lieu frais. Avant de les employer, il faut les rafraîchir, les faire dégorger quelque temps et les cuire.

2758. — Choux-fleurs a l'eau de sel. — Parez les choux-fleurs en gros bouquets, blanchissez-les 3 à 4 minutes, égouttez-les bien et rangez-les dans des bocaux ou barils, mouillez-les à couvert avec une saumure cuite, renforcez-la deux fois, à 24 heures de distance ; en dernier lieu, couvrez-les avec une saumure fraîche. On peut également conserver les choux-fleurs à cru, dans un baril, en les rangeant par couches, que vous saupoudrez fortement avec du sel. Placez un poids dessus et tenez-les au frais.

2759. — Oseille conservée. — Blanchissez l'oseille, laissez-la bien égoutter, passez-la au tamis, réduisez-la vivement jusqu'au degré d'une marmelade serrée, salez-la, laissez-lui perdre sa plus grande chaleur et enfermez-la dans des bocaux. Quand elle est bien refroidie, couvrez-la avec une épaisse couche de saindoux on de beurre fondu, mais à peine chaud ; quand il est figé, couvrez les bocaux avec du parchemin ou une vessie ramollie.

2760. — Choucroute a la façon de Strasbourg. — Les choux cabus blancs sont ceux qui conviennent le mieux pour faire la choucroute. Pour 100 têtes de choux, il faut à peu près 2 kilog. de sel fin.

Après avoir retiré toutes les parties dures et trognons des choux, émincez-les au moyen d'un instrument spécial à cet usage, ayant la forme d'un rabot renversé, sur lequel il suffit de passer les choux pour les obtenir très-fins. Quand ils sont ainsi émincés, masquez le fond d'une barrique, défoncée d'un côté, avec des feuilles de chou entières, sur lesquelles vous rangez une couche de choux émincés en lui donnant l'épaisseur de 8 à 10 centim. Saupoudrez cette couche avec une partie du sel et comprimez les choux à l'aide d'un gros pilon ; sur cette couche, rangez-en une autre, que vous salez et comprimez aussi ; finissez d'emplir la barrique, couches par couches ; couvrez ensuite les choux avec un linge, puis, avec un rond de bois, sur lequel vous placez un fort poids. Cette opération doit se faire à la cave. Aussitôt que la fermentation s'établit, l'eau des choux se dégage et finit par les surmonter ; alors on enlève le surplus, mais en observant que les choux restent toujours couverts de liquide ; à mesure que la fermentation s'apaise l'eau diminue, et les choux resteraient à sec, si on ne les arrosait chaque jour avec le liquide que l'on a retiré. Au bout de trois semaines, la choucroute est bonne à manger. On peut saupoudrer chaque couche de choucroute avec une poignée de graines de cumin.

2761. — Concombres a la russe. — Pour cette préparation, il faut avoir de tout petits concombres. Parez-leur les deux bouts, rafraîchissez-les et essuyez-les bien avec un linge. Prenez un baril neuf ou ayant servi à cet usage, au fond duquel vous disposez une couche de feuilles de cerisier, de framboisier, de vigne, ainsi que quelques branches de fenouil vert, grains de poivre, clous de girofle et écorces d'oranges. Sur ces feuilles, rangez les concombres par couches serrées, que vous alternez avec les mêmes ingrédients ; quand le baril est plein, couvrez aussi les concombres avec ces ingrédients et mouillez-les juste à couvert avec une eau de sel crue et au degré qu'on puisse supporter dans la bouche ; fermez hermétiquement le baril avec un couvercle en bois ; goudronnez les fissures afin que le liquide ne puisse pas s'échapper, et placez aussitôt le baril dans une glacière, si c'est possible ; à défaut de celle-ci, enterrez-le dans une cave très-fraîche pour laisser les concombres jusqu'à ce que le froid de l'hiver arrive.

2762. — Cornichons au vinaigre. — Choisissez des cornichons bien sains, brossez-les ou essuyez-les bien, coupez-leur les bouts et mettez-les dans une terrine avec quelques poignées de sel, avec lequel vous les faites macérer une heure en les sautant de temps en temps. Égouttez-les ensuite dans un tamis pour les mettre dans une terrine vernie et les mouiller à couvert, avec du vinaigre bouillant ; couvrez-les d'un linge et laissez refroidir le liquide ; alors égouttez le vinaigre, mettez-le dans une bassine avec quelques poignées de sel, faites-le bouillir et versez-le de nouveau sur les cornichons ; 12 heures après, versez le vinaigre et les cornichons dans la bassine, couvrez-les avec un linge et placez la bassine sur un feu très-doux pour amener le liquide à l'ébullition ; au premier bouillon, retirez la bassine du feu et laissez refroidir le liquide dedans. 6 heures après, égouttez les cornichons sur un tamis, pour les ranger dans des bocaux. Additionnez-leur du poivre en grains, clous de girofle, piments, petits oignons et feuilles d'estragon. Faites bouillir du bon vinaigre avec une poignée de sel et versez-le sur les cornichons ; le lendemain, couvrez les bocaux avec du parchemin ou vessies ramollies. Si le vinaigre était de mauvaise qualité ou faible, on peut le renforcer avec un peu d'esprit-de-vin.

2763. — Champignons a la piémontaise. — Les cèpes conviennent à cet emploi. On doit les choisir petits, d'une égale forme et fraîchement cueillis ; parez-les bien propres sans les tourner et plongez-les dans du vinaigre

bouillant pour leur donner 2 bouillons couverts ; retirez-les avec l'écumoire, pour les égoutter sur un tamis et les ranger dans des bocaux. Faites bouillir du bon vinaigre avec grains de poivre, clous de girofle, macis et laurier; versez-le ensuite sur les champignons pour les couvrir. 6 heures après, versez quelques cuillerées d'huile dans chaque bocal ; couvrez-les avec du parchemin ou avec une vessie pour les conserver ainsi.

2764. — CHAMPIGNONS COMESTIBLES AU VINAIGRE. — Choisissez-les petits, parez-les sans les tourner et cuisez-les, selon la règle, avec beurre et jus de citron; égouttez-les ensuite pour les plonger dans du vinaigre en ébullition, dans lequel vous les laissez refroidir hors du feu; égouttez-les ensuite, rangez-les dans des bocaux et mouillez-les, à couvert, avec du vinaigre cuit avec un peu de sel, grains de poivre et clous de girofle. Laissez bien refroidir le liquide pour couvrir les vases.

2765. — ORONGES A LA POLONAISE. — Parez-les et essuyez-les bien sans les laver; rangez-les par couches dans un petit baril, en les alternant avec du sel et quelques lames d'oignon cru, couvrez-les avec un rond de bois sur lequel vous placez un poids. Le lendemain, égouttez une partie de leur eau, et finissez d'emplir le baril avec d'autres oronges que vous saupoudrez aussi avec du sel. Opérez ainsi jusqu'à ce que le baril soit plein, alors, fermez-le hermétiquement et tenez-le dans une glacière.

2766. — CÉLERIS AU VINAIGRE. — Parez-les céleris et faites-les blanchir à fond ; puis, coupez-les en petits tronçons ; rangez-les dans des bocaux, et couvrez-les avec du vinaigre bouillant et aromatisé.

2767. — CAPRES. — Pour conserver les câpres ou graines de capucines, il suffit de les faire macérer quelques jours dans du vinaigre ordinaire ; on les égoutte ensuite pour les ranger dans des bocaux et les couvrir avec du bon vinaigre.

2768. — MACÉDOINE DE LÉGUMES AU VINAIGRE. — Blanchissez à fond des petites carottes, bouquets de choux-fleurs, fonds d'artichauts, concombres, petits pois et haricots verts, petits oignons, blé de Turquie et piments; faites-les macérer quelques jours dans du vinaigre ordinaire, puis rangez-les dans des flacons et couvrez-les avec du bon vinaigre cuit et infusé à l'estragon. Les gros légumes peuvent être coupés à la cuiller à légume. Les légumes verts doivent être reverdis après avoir été blanchis.

CONSERVATION DES ALIMENTS

PAR LA MÉTHODE APPERT.

La méthode *Appert*, nous l'avons dit, est basée sur la dissolution par le calorique, de l'air concentré dans des vases hermétiquement fermés ; mais ces vases doivent être confectionnés dans de certaines conditions pratiques. Autant que cela se peut, on doit emplir les vases avec des substances chaudes, à moins que celles-ci soient crues.

Les vases en verre, flacons ou bocaux, sont d'un emploi commun et facile, mais ils s'appliquent plus particulièrement à certaines substances. Les boîtes en fer-blanc sont plus généralement appliquées parce qu'elles offrent plus de garanties de sûreté.

La parfaite confection des vases entre évidemment pour beaucoup dans la conservation des substances, mais le bouchage et l'ébullition sont les points les plus essentiels; quand les vases sont bouchés dans les conditions voulues, c'est de leur séjour dans le bain, du degré de chaleur qu'ils reçoivent, que dépend la conservation des substances.

2769. — SOUDAGE DES BOITES. — Le soudage des boîtes est de la compétence du ferblantier, mais les cuisiniers devraient néanmoins se renseigner sur les détails de cette opération, afin de pouvoir souder eux-mêmes au besoin.

Quand les boîtes sont soudées on s'assure de leur parfait état en les plongeant dans un vase d'eau froide. Si l'opération est imparfaite on peut observer des globules d'air montant à la surface de l'eau.

2770. — CUISSON DES BOITES. — Le vase dans lequel on donne l'ébullition aux boîtes de conserve s'appelle *bain*. Ces vases peuvent être en terre ou en cuivre, il s'agit seulement qu'ils soient proportionnés et qu'ils aient un couvercle pouvant bien fermer leur ouverture. En cuisine on emploie surtout des braisières ou marmites. Dans les fabriques de conserves on procède à l'ébullition à l'aide de marmites *oltoclaves*, le procédé est certainement plus parfait, mais ces ustensiles n'étant pas habituellement à la disposition des cuisiniers, nous nous bornerons à les mentionner.

Pour procéder à la cuisson des boites, il faut donc les ranger dans le vase et les couvrir avec de l'eau froide; on couvre le vase et on le fait partir en plein fourneau, pour amener le liquide à l'ébullition. La durée de la cuisson des boîtes dépend absolument de la nature des substances qu'elles renferment. Ce temps est fixé à chaque formule, mais nous ferons observer que la cuisson des boîtes ne commence à compter que du moment où le liquide du bain entre en ébullition; à l'égard de certaines substances on augmente la force du calorique par l'addition de quelques poignées de sel dans l'eau du bain. On laisse refroidir les boîtes dans le bain après l'avoir retiré du feu.

Quand les boîtes sont cuites, on reconnaît la perfection de l'opération, si, en les sortant du bain, le couvercle devient légèrement concave, si, au contraire, il est bombé l'opération est évidemment imparfaite. Cette imperfection peut être occasionnée par des fuites, ou par la fermentation des substances enfermées. Dans les deux cas ces substances ne peuvent pas être conservées longtemps.

En principe les boîtes une fois cuites doivent être étiquetées et, en outre de l'indication des substances, porter celle du temps d'ébullition qu'elles ont subi.

2771. — Bouchage des bocaux ou flacons. — Le bouchage des vases en verre s'effectue le plus ordinairement avec des bouchons en liége, on doit les choisir de bonne qualité et très-forts, car ils doivent être introduits dans les vases à l'aide de la pression et pénétrer très-avant dans le gouleau. Quand ils sont entrés on les soutient en dehors à l'aide de fils de fer ou de forte ficelle, pour leur donner l'ébullition, mais quand ils sont refroidis il convient de goudronner les bouchons.

Nous avons fait autrefois des essais avec des bouchons en verre, système *Buffnoir*, que nous croyons encore aujourd'hui d'une grande perfection.

Dans les cuisines, on emploie souvent, pour le bouchage des flacons pleins de fruits au sirop et exigeant une cuisson de courte durée, des vessies de porc, lavées et bien essuyées. On applique la vessie sur l'embouchure du flacon en serrant, pour la tendre, les bords pendants en dehors de l'embouchure, tandis qu'avec le pouce on appuie légèrement sur la partie tendue pour ficeler aussitôt les pans de la vessie. Les flacons ainsi bouchés ne peuvent pas supporter une longue ébullition, et quand ils sont cuits, on les transporte très-difficilement.

2772. — Cuisson des bocaux. — On cuit ordinairement les bocaux dans des marmites ou braisières, après les avoir enveloppés dans du foin, afin d'éviter la casse. On les mouille à moitié de hauteur avec de l'eau froide et on fait partir le liquide en ébullition, pour les cuire le temps déterminé qu'exigent les substances enfermées. Après leur cuisson on laisse refroidir les bocaux dans les vases.

CONSERVATION DES VIANDES, SAUCES ET BOUILLONS

PAR L'ÉBULLITION.

2773. — Bouillons, consommés et potages conservés. — En cuisine on conserve quelquefois des substances pour un temps déterminé, c'est-à-dire pour prolonger leur fraîcheur pendant quelques jours; en ce cas les flacons et même les bouteilles suffisent. On les bouche bien et on leur donne 8 à 10 minutes d'ébullition.

Quand on veut conserver ces substances dans des conditions de longue durée, il faut les enfermer dans des boîtes et leur donner 35 à 40 minutes d'ébullition pour une boîte entière et 25 pour une demi-boîte. Tous les potages peuvent être conservés s'ils ne sont pas liés aux œufs et s'ils ne sont pas composés avec des purées.

2774. — Sauces conservées. — Les sauces que l'on veut conserver momentanément, peuvent être mises à l'ébullition dans des bocaux à l'égal des potages; si on veut les conserver plus longtemps, il faut les enfermer dans des boîtes auxquelles on donne la même ébullition qu'à celles de l'article précédent, mais en observant qu'elles ne doivent pas être liées aux œufs.

2775. — Culottes de boeuf conservées. — Les culottes de bœuf peuvent être conservées entières; elles doivent être correctement parées, désossées et enfermées dans des boîtes faites sur les dimensions de leur forme, de manière à laisser le moins d'espace possible. Bouillies elles doivent être atteintes à point et mouillées aux trois quarts de leur hauteur avec du bouillon et couvertes avec de la graisse. Braisées on les enferme avec le fonds de leur cuisson passé

mais non dégraissé et on finit d'emplir la boîte avec du bon saindoux. A ces grosses pièces on donne 3 à 4 heures d'ébullition.

2776. — Filets de boeuf conservés. — On peut les conserver rôtis ou braisés; dans le premier, comme dans le second cas ils doivent être cuits à point, parés, enveloppés avec des bardes de lard minces et enfermés à chaud. Braisés on les mouille avec leur fonds et on finit d'emplir les boîtes avec du saindoux; rôtis on les couvre seulement avec du saindoux. On conserve les filets dans des boîtes se rapprochant de leur forme et on leur donne 2 heures d'ébullition.

2777. — Langues, palais de boeuf et gras-double conservés. — Les langues doivent être cuites à fond et enfermées avec un peu de bon fonds réduit; on finit d'emplir les boîtes avec du bon saindoux.

Les palais de bœuf et les gras-double peuvent être cuits dans une mirepoix légère et enfermés; couverts avec leur fonds de cuisson ou simplement avec du bouillon non dégraissé. On donne une heure d'ébullition pour les grandes boîtes entières.

2778. — Conservation du mouton. — Du mouton on peut conserver les selles et les gigots rôtis ou braisés. Il faut les désosser autant que cela se peut et avoir des boîtes convenables; il faut les cuire à point et les enfermer avec un peu de jus réduit ou leur fonds de cuisson passé et non dégraissé. On comble les vides avec du saindoux et on leur donne une heure et demie à 2 heures d'ébullition.

2779. — Noix de veau conservées. — Les noix de veau piquées et braisées doivent être cuites à fond; on les range dans des boîtes analogues à leur forme ; on les mouille avec leur fonds réduit, et on comble les vides de la boîte avec du saindoux; on leur donne une heure et demie d'ébullition.

2780. — Têtes de veau conservées. — On cuit les têtes à fond d'après la méthode ordinaire, mais sans farine dans le blanc. On les enferme dans leur cuisson réduite, et on finit d'emplir les boîtes avec du saindoux. Une heure et quart d'ébullition suffit pour les boîtes entières.

Les ris de veau piqués et braisés, mouillés avec leur fonds de cuisson, peuvent être enfermés dans des boîtes. On comble les vides avec du saindoux, et on donne trois quarts d'heure d'ébullition pour les boîtes entières.

2781. — Cotelettes de veau conservées. — Pour conserver les côtelettes de veau, il convient de les faire braiser en leur laissant peu d'os; on les mouille avec leurs fonds de cuisson, et on comble les vides avec du saindoux. Les boîtes plates conviennent mieux que les rondes. On donne une heure d'ébullition.

2782. — Gigots d'agneau conservés. — Les gigots d'agneau se conservent d'après la même méthode que ceux de mouton. Le temps d'ébullition est seulement moins long.

2783. — Cotelettes d'agneau conservées. — Pour conserver les côtelettes d'agneau, il faut les faire sauter, les ranger dans les boîtes, les couvrir avec du saindoux, en leur donnant trois quarts d'heure d'ébullition. Les ris d'agneau se traitent comme ceux de veau, en diminuant l'ébullition.

2784. — Cotelettes de porc conservées. — Les côtelettes de porc frais peuvent se conserver sautées; elles doivent être cuites à point; on les renferme dans des boîtes plates, on les couvre avec du saindoux, et on leur donne une heure d'ébullition pour les boîtes entières.

2785. — Pieds de porc conservés. — Les pieds de porc peuvent être conservés dans leur cuisson réduite. On finit d'emplir les boîtes avec du saindoux.

1. La capacité des boîtes de conserve s'exprime par *boîtes entières* et *demi-boîtes ;* les premières représentent à peu près la valeur d'un litre, les secondes la moitié de cette mesure.

CONSERVATION DE LA VOLAILLE ET GIBIER

PAR L'ÉBULLITION.

Les pièces de volaille peuvent être conservées bouillies, braisées ou rôties; dans tous les cas, elles doivent être cuites à fond et enveloppées de lard. Si elles sont bouillies, on les couvre avec leur cuisson; braisées, on leur additionne leur fonds de cuisson, et on comble les vides avec du saindoux; mais, autant que possible, il faut les enfermer à chaud. Aux volailles rôties, on additionne un peu de jus réduit pour les couvrir aussi avec du saindoux; à moins d'avoir des motifs particuliers, il ne convient pas de conserver les pièces entières. On détache les cuisses, on sépare la carcasse de l'estomac, et on range celui-ci entier dans les boîtes, ainsi que les cuisses; par ce procédé, les vides se trouvent mieux remplis. L'ébullition des boîtes varie d'une heure à une heure et demie, suivant leur grosseur.

Les gros gibiers à plume peuvent être conservés d'après cette méthode. Les moyennes et les petites pièces peuvent rester entières.

Pour simplifier nos descriptions, nous indiquerons par ordre le temps d'ébullition nécessaire à chaque pièce, en observant que ces substances doivent être enfermées chaudes.

Pour 1 dinde, de 1 heure à 2 heures.
— 1 dindonneau, de 50 à 60 minutes.
— 1 chapon, de 50 à 60 minutes.
— 1 faisan, de 50 à 60 minutes.
— 2 poulets, de 50 à 60 minutes.
— 6 pigeons, 1 heure.

Pour 4 perdreaux, de 45 à 50 minutes.
— 4 bécasses, 45 minutes.
— 4 pluviers, 45 minutes.
— 10 cailles, 45 minutes.
— 24 mauviettes, 45 minutes.

2786. — Filets de volaille et gibiers conservés. — S'il est possible de conserver les filets de volaille ou de gibier, il est moins facile de les obtenir avec leurs qualités primitives. Cette assertion ne surprendra personne, car les cuisiniers savent combien les filets réclament de soins à la cuisson, et combien ils perdent à ne pas être mangés aussitôt cuits. L'opération est d'ailleurs tout à fait simple : il suffit de faire sauter les filets au beurre d'après le procédé ordinaire et après les avoir parés. Quand ils sont cuits, on les égoutte pour les ranger dans des boîtes plates; les couvrir avec du bon saindoux épuré et souder les boîtes; on leur donne 25 à 30 minutes d'ébullition.

2787. — Ragouts de volaille et gibiers conservés. — Les fricassées, les sautés et les salmis, pour être conservés, doivent être cuits à point, mais les sauces ne doivent jamais être liées aux œufs; on les enferme à chaud, et on donne aux boîtes entières de 40 à 50 minutes d'ébullition.

2788. — Foies d'oies et de canards conservés. — Les foies de volaille, pour être conservés, doivent être pochés à l'eau acidulée et atteints à l'intérieur sans ébullition ; on les éponge bien pour les envelopper de lard, les enfermer dans des boîtes proportionnées, et les couvrir avec de la bonne graisse d'oie fondue ou du saindoux épuré. On donne une heure et quart à une heure et demie d'ébullition, selon la grosseur des boîtes.

2789. — Crêtes de volaille conservées. — Il faut les choisir bien blanches, les faire dégorger et les cuire selon la règle, mais en les tenant fermes; on les enferme ensuite dans des bocaux avec de l'eau de sel acidulée et un bon morceau de beurre; on donne aux flacons 15 à 20 minutes d'ébullition.

2790. — Galantines conservées. — On cuit les galantines selon la règle ; quand elles sont cuites, on les déballe sans les découdre, et on les enferme chaudes dans des boîtes proportionnées à leurs formes ; on les couvre soit avec de la gelée d'aspic un peu serrée, soit simplement avec du bon saindoux, ce qui est préférable : boîtes entières, une heure d'ébullition.

2791. — Patés de foie-gras, de volaille ou de gibier. — Les différentes préparations de pâtés sont décrites au chapitre du froid. On cuit les pâtés dans des casseroles ou moules unis, dans les dimensions des boîtes dans lesquelles on veut les enfermer; on fonce ces casseroles avec des bardes de lard, et on les cuit au four d'après la méthode ordinaire, après les avoir couverts de lard; quand ils sont cuits et refroidis avec un poids léger dessus, on les démoule,

on retire le lard, on enlève les parties humides du fond, et on les place dans les boîtes pour les couvrir entièrement soit avec du saindoux, soit avec de la graisse d'oie. Quand les boîtes sont soudées, on leur donne 50 minutes d'ébullition si elles sont entières.

On peut aussi conserver des pâtés en croûte ; il faut les monter et les cuire selon la méthode ordinaire, et en les sortant du four les emplir par la cheminée avec du saindoux liquide. Aussitôt après, on les enferme dans des boîtes proportionnées; on range ces boîtes sur un plafond avec du sable chaud autour, et on les pousse au même four où on cuit les pâtés pour les laisser trois quarts d'heure.

CONSERVATION DES POISSONS

PAR L'ÉBULLITION.

Le poisson peut être mis en conserve à l'égal des viandes; mais toutes les espèces ne se prêtent pas à cette opération; il en est même à l'égard desquels il serait superflu d'en faire l'essai; les poissons à chairs fermes sont ceux qui conviennent le mieux, mais en général les résultats sont médiocres.

2792. — Turbot conservé. — On peut conserver le turbot entier ou dépecé; on le cuit à l'eau salée et acidulée, on enferme le poisson dans les boîtes pour le couvrir avec une partie de la cuisson réduite ou mêlée avec quelques parties de colle dissoute. Le temps d'ébullition nécessaire dépend beaucoup de la grosseur des boîtes variant d'une à deux heures; il convient d'enfermer le poisson encore chaud, ainsi que le fonds de cuisson.

2793. — Saumon conservé. — On peut conserver une darne de saumon dans une boîte à peu près de sa dimension. On cuit le poisson à fond à l'eau salée, et on l'enferme encore chaud; on le couvre avec une partie de sa cuisson mêlée avec un peu de colle, on donne d'une à deux heures d'ébullition, selon la grosseur de la boîte. Pour une boîte ordinaire, une heure suffit.

2794. — Soles conservées. — On peut conserver les soles ou bouillies ou frites. Il faut d'abord couper les têtes et les parties minces des queues pour les cuire à fond. Si les soles sont bouillies, on les enferme toutes chaudes avec une partie de leur cuisson, et on leur donne une heure d'ébullition pour les boîtes entières, mais plates. Si les soles sont frites, on les arrose avec un peu d'huile. Le temps d'ébullition est le même.

2795. — Sardines conservées a l'huile. — Retirez-leur la tête en même temps que les boyaux, nettoyez-les bien à l'intérieur, faites-les macérer pendant quelques heures avec du sel, puis épongez-les, passez-les à l'huile et faites-les griller à feu doux; rangez-les aussitôt dans les boîtes et couvrez-les avec de l'huile neuve. Au lieu de faire griller les sardines, on peut les cuire à l'eau salée, les bien égoutter sur un linge, les ranger dans les boîtes et les couvrir avec de la bonne huile; on donne trois quarts d'heure d'ébullition aux boîtes entières. Les maquereaux peuvent être conservés d'après cette méthode.

2796. — Ragoûts de poisson conservés. — On peut conserver les matelotes, les fricassées karis et autres ragoûts de poisson; on les cuit à point, on les enferme dans les boîtes pendant qu'ils sont encore chauds, mais sans lier les sauces; on donne une heure d'ébullition aux boîtes entières.

2797. — Queues de homards, de langoustes et d'écrevisses conservées. — Ces trois espèces de poisson ne donnent pas d'excellents résultats, surtout si on veut les conserver pour un temps indéterminé; mais si ce n'est qu'une conservation temporaire, il faut, après les avoir cuits, en retirer toutes les coquilles et les parties crémeuses, les enfermer dans des boîtes, en laissant le moins de vide possible, les arroser avec un peu d'huile, et quand les boîtes sont soudées, leur donner 45 minutes d'ébullition.

2798 — Huîtres et moules conservées. — Ouvrez-les et faites-les blanchir; rangez-les dans les boîtes et couvrez-les avec une eau de sel cuite; on doit les enfermer dans des demi-boîtes et leur donner 20 minutes d'ébullition.

CONSERVATION DES LÉGUMES.

A peu d'exceptions près, tous les légumes frais peuvent être conservés, mais tous ne donnent pas le même résultat. Les apprêts préliminaires des légumes, aussi bien que le point précis de leur cuisson, sont des considérations sur lesquelles il convient de porter toute son attention.

2799. — Truffes noires conservées. — Faites bien brosser les truffes, et, si elles doivent être conservées avec la peau, repassez-les attentivement pour enlever la terre des cavités, à l'aide d'un petit couteau; si vous voulez conserver les truffes pelées, tournez-les avec soin et enfermez-les à mesure dans une casserole couverte, rangez-les ensuite dans des boîtes, ajoutez une ou deux cuillerées de vin de Madère pour chaque boîte, soudez-les avec soin et donnez 2 heures d'ébullition pour les boîtes entières, une heure et quart pour les demies. Les truffes qu'on veut conserver doivent être choisies fraîches, fermes et bien saines ; dans toute autre condition, elles donnent de mauvais résultats.

2800. — Champignons comestibles conservés. — La parfaite réussite des champignons repose sur deux points essentiels, la célérité de l'opération et la fraîcheur des légumes; tournez vivement les champignons et cuisez-les d'après les règles, mais avec beaucoup de beurre; aussitôt cuits, emplissez les boîtes, réduisez leur cuisson et comblez le vide avec un peu d'eau salée et cuite, et enfin avec du beurre fondu; soudez les boîtes et donnez 35 minutes d'ébullition à celles entières, 20 minutes pour les demies.

2801. — Cèpes conservés. — On peut préparer les cèpes d'après la même méthode des champignons, seulement il faut réduire leur mouillement de moitié et emplir le vide des boîtes avec du beurre fondu. On peut aussi conserver les cèpes à l'huile, pour cela faire, il faut parer les cèpes de leur queue, les bien nettoyer et les cuire des deux côtés dans une poêle, avec de l'huile et du sel, les ranger ensuite dans les boîtes, emplir le vide avec de l'huile, les souder et leur donner une heure d'ébullition pour les boîtes entières.

2802. — Oronges conservées. — Choisissez les oronges bien fraîches, parez-les des queues, nettoyez-les bien, puis faites-les sauter au beurre, salez-les légèrement et cuisez-les jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité; enfermez-les aussitôt dans les boîtes, comblez les vides avec du beurre fondu, soudez-les et donnez-leur une heure d'ébullition pour les boîtes entières.

2803. — Petits pois conservés. — Choisissez des pois fraîchement cueillis et tendres, faites-les blanchir vivement à l'eau, fortement salée et avec un bouquet de persil dedans, mais à court mouillement, et seulement 2 ou 3 minutes d'ébullition; emplissez aussitôt les boîtes avec beaucoup de pois et peu de liquide; soudez-les aussitôt et donnez-leur 40 minutes d'ébullition pour les boîtes entières. On peut aussi conserver les pois en les sautant vivement au beurre et sel pendant 3 à 4 minutes et les enfermant aussitôt avec le beurre de leur cuisson.

2804. — Haricots verts conservés. — Il n'est pas difficile de conserver des haricots verts, ce qui l'est davantage, c'est de les obtenir avec leur teinte naturelle, qui est pour ce légume d'une importance première. La chimie n'a peut-être pas dit son dernier mot à cet égard; quant à nous, ne voulant pas conseiller l'emploi des substances pouvant devenir dangereuses si elles sont mal appliquées, nous nous bornerons à la description pure et simple.

Choisissez les haricots fins et frais cueillis, épluchez-les et faites-les blanchir 4 à 5 minutes à l'eau salée, mais vivement; égouttez-les ensuite, emplissez les boîtes dont vous comblez le vide avec de l'eau salée cuite, soudez-les et donnez-leur 20 minutes d'ébullition. Les gros haricots peuvent être conservés coupés en filets ou en losanges.

2805. — Flageolets conservés. — Choisissez les flageolets de bonne qualité, blanchissez-les à l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient à peu près cuits, égouttez-les ensuite, emplissez les boîtes et comblez les vides avec un peu d'eau salée cuite et du beurre fondu.

2806. — Asperges conservées entières. — Choisissez les asperges de bonne qualité et fraîchement cueillies, épluchez-les selon la règle, en les jetant à mesure à l'eau froide; coupez-les d'une égale longueur, liez-les par petites bottes, en mettant les plus grosses ensemble, puis faites-les blanchir à l'eau salée, dans une marmite avec de l'eau jusqu'à moitié de hauteur, en les plaçant debout avec les têtes en haut et la marmite couverte. 8 à 10 minutes d'ébullition

suffisent ; retirez-les aussitôt et faites-les dégorger quelques heures à grande eau ; égouttez-les ensuite, épongez-les bien et rangez-les dans des boîtes rondes, juste de leur hauteur et en les serrant aussi bien que possible ; mouillez-les à couvert avec de l'eau salée cuite, soudez les boîtes et donnez-leur d'une heure et quart à une heure et demie d'ébullition, selon leur grosseur. Quand on veut servir les asperges, il faut ouvrir la boîte du côté opposé aux têtes d'asperges, égoutter toute l'eau et les plonger dans un grand sautoir avec de l'eau bouillante et salée dedans ; donnez un seul bouillon, retirez le sautoir du feu et tenez-les ainsi pendant 10 minutes pour dresser ensuite les asperges et les servir.

On peut conserver aussi les pointes d'asperges de moyenne grosseur, coupées de 3 à 4 centim. de long, on les blanchit à l'eau salée pendant 6 à 7 minutes pour les égoutter et les faire dégorger, on les enferme ensuite en les mouillant avec de l'eau salée cuite ; on donne 35 minutes d'ébullition aux boîtes entières.

2807. — Tomates conservées. — Il faut choisir les tomates mûres, mais surtout bien en chair ; les espèces aqueuses réussissent mal. Coupez-les en deux sur leur travers, exprimez leur eau, retirez attentivement les semences, salez-les et laissez-les bien égoutter sur un tamis ; rangez-les ensuite dans des boîtes plates, soudez les boîtes et donnez 35 minutes d'ébullition à celles entières.

2808. — Tomates conservées pour sauces. — Coupez les tomates en deux, exprimez-en les semences, puis coupez-les en morceaux pour les faire fondre dans une bassine ; passez-les aussitôt au tamis et versez la purée dans une ou plusieurs serviettes, pas trop serrées et attachées par les bouts aux 4 coins d'un tabouret de cuisine renversé ; il faut avoir soin de les tenir dans un lieu frais, les laisser égoutter jusqu'à ce qu'il ne reste plus que la pulpe des tomates, alors enfermez la purée dans des petites bouteilles ou petites boîtes, et donnez-leur 20 minutes d'ébullition.

On peut aussi conserver la purée de tomates après l'avoir fait réduire à consistance de marmelade en la travaillant à la cuiller, l'enfermer toute chaude dans les bocaux auxquels vous donnez 20 minutes d'ébullition.

2809. — Artichauts conservés. — On peut conserver les artichauts entiers, en quartiers ou seulement les fonds.

Pour les conserver entiers, il faut les parer selon la règle, en coupant les feuilles courtes, et les cuire à l'eau salée et acidulée, jusqu'à ce que le foin se détache ; alors égouttez-les pour les plonger dans un grand vase d'eau froide ; retirez-leur le foin et faites-les dégorger quelques heures dans de l'eau acidulée ; égouttez-les ensuite, rangez-les dans des boîtes rondes, mais hautes et juste de leur diamètre ; mouillez-les à couvert avec de l'eau salée et acidulée ; soudez les boîtes et donnez-leur environ 2 heures d'ébullition. On peut mettre 4 artichauts dans une boîte.

Si on veut conserver les artichauts en quartiers, les boîtes ordinaires peuvent être employées. On cuit les artichauts comme nous venons de le dire, on leur retire le foin, on les pare et on les fait dégorger pour les enfermer dans les boîtes, mouillés à couvert avec de l'eau salée cuite et acidulée ; on leur donne une heure et quart d'ébullition.

Pour conserver les fonds d'artichauts, il faut les préparer et les cuire d'après la méthode prescrite au chapitre des légumes, mais en les tenant bien blancs et peu cuits. On les égoutte bien et on les enferme dans des boîtes ordinaires ; on comble les vides avec de l'eau salée et acidulée ainsi qu'avec du beurre fondu. On donne aux boîtes entières une heure et quart d'ébullition.

2810. — Laitues conservées. — Choisissez les laitues bien fraîches, parez-les, lavez-les bien et faites-les blanchir à fond, à l'eau salée ; égouttez-les ensuite, faites-les dégorger quelques heures à grande eau, puis égouttez-les, exprimez-les bien, pliez le bout en les arrondissant, et rangez-les dans des boîtes plates ; comblez les vides avec un peu d'eau salée cuite et du beurre fondu ; soudez les boîtes et donnez-leur une heure et demie d'ébullition pour celles entières.

2811. — Cardons conservés. — Choisissez des cardons blancs et tendres, parez-les et blanchissez-les, selon la règle, à l'eau salée et acidulée, jusqu'à ce qu'ils soient à peu près cuits ; alors faites-les dégorger quelques heures aussi à l'eau acidulée, puis égouttez-les pour les ranger dans des boîtes juste de leur hauteur ; comblez les vides avec de l'eau salée cuite et acidulée, ainsi qu'avec du beurre fondu. Soudez les boîtes et donnez une heure et quart d'ébullition.

2812. — Salsifis conservés. — Ratissez les salsifis, coupez-les d'une égale longueur, lavez-les bien et faites-les blanchir à l'eau salée et acidulée, jusqu'à ce qu'ils soient aux trois quarts cuits ; alors égouttez-les, faites-les dégorger quelques heures à l'eau acidulée et rangez-les ensuite dans des boîtes juste de leur hauteur ; mouillez-les à couvert avec de l'eau salée cuite et acidulée, ainsi que du beurre fondu ; donnez une heure et quart d'ébullition pour les boîtes entières.

2813. — Chicorée conservée. — Choisissez-la tendre et blanche, lavez-la bien et faites-la cuire à l'eau salée ;

égouttez-la ensuite, faites-la dégorger une heure, puis égouttez-la ; exprimez bien toute l'humidité et mettez-la dans les boîtes entières avec un peu d'eau salée et cuite, ainsi que du beurre fondu ; soudez les boîtes et donnez-leur une heure un quart d'ébullition.

2814. — Pieds de céleris conservés. — Choisissez-les tendres, parez-les d'une égale longueur, c'est-à-dire de la hauteur des boîtes dont vous disposez, faites-les blanchir à l'eau salée et acidulée, jusqu'à trois quarts de cuisson ; alors égouttez-les et faites-les dégorger quelques heures à grande eau ; égouttez-les ensuite, rangez-les dans les boîtes, mouillez-les à couvert avec de l'eau salée, acidulée et cuite, ainsi que du beurre fondu ; donnez une heure et quart d'ébullition pour les boîtes entières.

CONSERVATION DES FRUITS, PURÉES ET SIROPS.

2815. — Petites poires conservées en boîtes. — Il faut choisir les meilleures qualités et pas trop mûres, couper la moitié des queues, les vider du côté de la fleur à l'aide d'un tube à colonne ou d'une cuiller à racine, les tourner ensuite, les frotter avec la moitié d'un citron et les jeter aussitôt dans un vase d'eau froide avec de l'acide citrique dedans ; blanchissez-les à peu près à fond dans de l'eau aussi acidulée et à casserole couverte ; aussitôt qu'elles sont à point, enlevez-les à l'écumoire pour les plonger dans un sirop léger, dans lequel vous les laissez refroidir ; égouttez-les ensuite pour les ranger dans les boîtes et les couvrir entièrement avec du sirop vanillé à 32 degrés. Soudez les boîtes, et donnez à celles entières 20 minutes d'ébullition et aux demi-boîtes 15 minutes. On peut couvrir le fruit avec un sirop vanillé.

2816. — Grosses poires conservées en boîtes. — Choisissez des bonnes poires de beurré gris ou blanc, divisez-les par moitié, enlevez le cœur avec une cuiller à légume, tournez-les ensuite et citronnez-les à mesure pour les jeter dans un vase d'eau froide acidulée ; blanchissez-les ensuite aussi dans de l'eau acidulée et à casserole couverte. Quand elles sont cuites, enlevez-les à l'écumoire pour les plonger et les laisser refroidir dans un sirop léger ; égouttez-les alors pour les ranger dans les boîtes et les couvrir entièrement avec un sirop vanillé à 32 degrés ; soudez et donnez 25 minutes d'ébullition aux boîtes entières, 18 à 20 aux demies. Les pommes se conservent de même ; on peut leur donner 5 minutes de moins d'ébullition.

2817. — Abricots conservés en boîtes. — Choisissez-les peu mûrs, coupez-les en deux, retirez-leur la peau, parez-les et faites-les blanchir 6 à 7 minutes ; égouttez l'eau pour plonger les fruits dans un sirop léger et tiède. 10 minutes après, égouttez-les, rangez-les dans les boîtes et couvrez-les avec du sirop vanillé à 32 degrés ; soudez les boîtes et cuisez-les au bain-marie pendant 18 à 20 minutes si elles sont entières, 15 pour les demies. Quand les abricots sont très-mûrs, on peut les tourner et les mettre en boîte sans les blanchir, les couvrir avec un sirop à 33 degrés et leur donner 20 minutes d'ébullition.

2818. — Pêches conservées en boîtes. — Elles ne doivent pas être trop mûres ; on les partage en deux, on les pare légèrement après en avoir retiré le noyau et on les fait blanchir jusqu'à ce que la peau se détache ; alors on les égoutte pour les plonger et les laisser refroidir dans un sirop léger ; on les retire ensuite, on les range dans les boîtes, on les couvre entièrement avec du sirop à 34 degrés, on soude les boîtes pour leur donner 20 minutes d'ébullition, si elles sont entières, 25 minutes pour les demi-boîtes.

2819. — Ananas conservés en boîtes. — Il faut choisir le fruit mûr et bien parfumé, le parer à vif, puis retirer le cœur avec un tube à colonne, le mettre dans une boîte proportionnée à sa grosseur, le couvrir de sirop à 36 degrés et donner 60 à 70 minutes d'ébullition, selon sa grosseur. On peut encore conserver les ananas en tranches ou en quartiers ; dans tous les cas, ils doivent être parés à vif ; on les enferme alors dans les boîtes et on donne 25 minutes d'ébullition. Les ananas en tranches et en quartiers peuvent être cuits en flacon ; en ce cas, 12 minutes d'ébullition suffisent.

2820. — Mirabelles conservées en boîtes. — Retirez les queues des prunes, fendez-les légèrement ou piquez-les avec une fourchette, faites-les blanchir quelques minutes, égouttez-les pour les plonger dans un sirop léger, mais chaud, dans lequel vous les laissez refroidir, égouttez-les ensuite pour les ranger dans les boîtes, les couvrir entièrement avec du sirop à 32 degrés. Donnez 20 minutes d'ébullition aux boîtes entières et 15 minutes aux petites. On peut aussi conserver les mirabelles dans des bocaux.

2821. — Reines-Claude conservées en boîtes. — Faites blanchir et reverdir les prunes d'après les prescriptions données aux fruits confits; en les sortant de l'eau, faites-les macérer 4 heures dans du sirop à 20 degrés, égouttez-les ensuite pour les ranger dans les boîtes et les couvrir avec du sirop à 32 degrés; soudez les boîtes et donnez à celles entières 25 minutes d'ébullition, aux demies 20 minutes.

2822. — Cerises conservées. — Lorsque les cerises doivent être employées pour compote ou en pâtisserie on peut leur laisser le noyau, les mettre en boîtes, les couvrir avec du sucre à 32 degrés, souder les boîtes et leur donner 18 à 20 minutes d'ébullition. On peut aussi conserver les cerises sans noyaux et en flacons, on les couvre avec du sirop à 32 degrés; on les bouche bien, on les ficelle et on donne 12 à 15 minutes d'ébullition.

2823. — Marrons conservés en bocaux. — Préparez-les comme pour les confire, quand ils ont reçu 2 façons égouttez-les de leur sirop, rangez-les en bocaux, couvrez-les avec du sirop vanillé à 32 degrés, bouchez-les et donnez-leur 12 à 15 minutes d'ébullition. On peut conserver les marrons en boîtes en leur donnant 18 minutes d'ébullition.

2824. — Groseilles a maquereaux conservées. — On les conserve de deux manières, reverdies et en nature. Dans le premier cas il faut les blanchir, retirer les pepins et les reverdir comme il est dit aux fruits confits, en les sortant de l'eau, on les jette dans un sirop léger pour les laisser refroidir; puis les égoutter, les ranger dans les boîtes, les couvrir de sirop à 32 degrés, souder les boîtes et leur donner 15 à 18 minutes d'ébullition. Dans le second cas on les blanchit et on les fait macérer 2 heures dans un sirop léger; on les égoutte ensuite pour les ranger en boîtes et les couvrir avec du sirop à 32 degrés, les souder et leur donner aussi 15 à 18 minutes d'ébullition. Ces groseilles peuvent être cuites en flacon par le même procédé, on leur donne 12 minutes d'ébullition.

2825. — Groseilles rouges et blanches conservées. — Égrappez les groseilles, rangez-les dans des flacons; couvrez-les entièrement avec un sirop à 34 degrés. Bouchez et ficelez les flacons; donnez-leur 8 à 10 minutes d'ébullition.

2826. — Fraises et framboises conservées. — Ces fruits ne donnent pas en général des résultats très-satisfaisants au point de vue pratique. Choisissez les fruits bien frais, bien propres et pas trop mûrs, rangez-les dans des flacons, tassez-les autant que cela se peut sans les écraser, couvrez-les avec du sirop à 36 degrés, bouchez et ficelez les flacons, donnez 8 à 10 minutes d'ébullition.

2827. — Oranges conservées en compote. — Il convient de n'employer que de petites boîtes; parez les oranges à vif, détaillez-les ensuite par quartiers aussi parés à vif, retirez les semences et rangez-les dans des petites boîtes par couches que vous saupoudrez à mesure avec du sucre royal, soudez les boîtes, et donnez-leur 10 minutes d'ébullition.

2828. — Coings conservés en boîtes. — Choisissez les fruits bien mûrs, coupez-les en quatre parties, retirez-en le cœur et les peaux, plongez à mesure les coings dans de l'eau acidulée, faites-les blanchir à fond, c'est-à-dire complétement attendris dans de l'eau acidulée et à casserole couverte; quand ils sont cuits, égouttez-les pour les plonger et les laisser refroidir dans un sirop léger, rangez-les ensuite dans les boîtes, pour les couvrir avec du sirop à 32 degrés, soudez-les boîtes et donnez-leur 15 à 18 minutes d'ébullition.

2829. — Prunes noires conservées en boîtes. — Choisissez les plus grosses, fendez-les pour retirer le noyau et avec un petit couteau retirez toutes les peaux noires, plongez-les ensuite dans l'eau bouillante, donnez-leur quelques bouillons, égouttez-les aussitôt et faites-les refroidir dans un sirop léger, égouttez-les ensuite, rangez-les dans les boîtes, couvrez-les avec du sirop à 32 degrés, soudez les boîtes et donnez-leur 15 minutes d'ébullition. Si les fruits sont bien mûrs on peut les enfermer à cru, par couches saupoudrées avec du sucre en poudre.

2830. — Figues fraîches conservées en boîtes. — Choisissez des grosses figues, fermes et peu mûres, les blanches sont préférables; piquez-les légèrement avec une fourchette, plongez-les à l'eau bouillante pour les blanchir 4 à 5 minutes, égouttez-les pour les laisser refroidir dans un sirop léger, puis rangez-les en boîtes, couvrez-les avec du sirop à 32 degrés, soudez les boîtes et donnez-leur 15 minutes d'ébullition.

2831. — Melon conservé en boîtes. — Toutes les espèces de melons peuvent être conservées, mais il convient de choisir les meilleures, le fruit ne doit pas être trop mûr, quoique parfumé. Distribuez d'abord les melons par tranches, retirez l'écorce, ainsi que les parties les plus dures, puis parez les morceaux de la forme et du volume que vous désirez, faites-les blanchir jusqu'à ce que les parties les plus dures soient bien tendres; alors égouttez-les;

plongez-les à mesure dans un sirop léger mais abondant et laissez-les ainsi 2 ou 3 heures ; égouttez-les enfin pour les ranger dans les boîtes, les couvrir avec du sirop vanillé à 32 degrés ; soudez les boîtes, donnez-leur 18 minutes d'ébullition.

2832. — Amandes vertes conservées. — Après avoir blanchi et reverdi les amandes comme il est dit aux fruits confits, faites-les macérer 5 à 6 heures dans un sirop à 18 degrés ; égouttez-les ensuite pour les ranger en boîtes, les couvrir avec du sirop à 32 degrés ; soudez les boîtes et donnez-leur 18 minutes d'ébullition.

2833. — Noix fraîches conservées. — Cassez de belles noix fraîches, retirez la peau des fruits, sans les briser, jetez-les à mesure dans de l'eau acidulée pour les empêcher de noircir, puis égouttez-les pour les plonger dans un sirop bouillant à 10 degrés, retirez aussitôt le sirop du feu et laissez refroidir les noix dedans ; égouttez-les ensuite et rangez-les dans des boîtes ou flacons pour les couvrir avec du sirop à 32 degrés et leur donner de 10 à 15 minutes d'ébullition.

2834. — Fraises conservées, pour glace. — Choisissez des fraises bien mûres sans humidité, bien entières et récemment cueillies, rangez-les en boîtes par couches, que vous tassez légèrement et que vous saupoudrez, chacune avec une poignée de glace de sucre ; quand la boîte est bien pleine, soudez-la et donnez-lui 10 minutes d'ébullition.

2835. — Abricots conservés, pour glace. — Choisissez les abricots bien mûrs mais sains, fendez-les en deux, retirez le noyau, parez-les de leur peau avec un petit couteau et émincez-les ; rangez-les aussitôt en boîtes et par couches en saupoudrant chaque couche avec une petite poignée de glace de sucre, tassez légèrement les fruits, soudez les boîtes et donnez-leur 7 à 8 minutes d'ébullition.

2836. — Pêches conservées, pour glace. — Choisissez-les fraîches et bien mûres, sans taches, fendez-les en deux, retirez le noyau, tournez-les avec un petit couteau, pour les parer de leur peau, émincez-les ensuite et rangez-les aussitôt par couches dans les boîtes en alternant chaque couche avec de la glace de sucre vanillée, soudez vivement les boîtes et donnez-leur 7 à 8 minutes d'ébullition.

2837. — Melon conservé, pour glace. — Choisissez de bons melons mûrs à point et bien parfumés, divisez-les par tranches, parez bien les parties internes, coupez toutes les parties tendres des chairs, émincez-les et rangez-les dans les boîtes par couches en les saupoudrant à mesure avec de la glace de sucre vanillée, tassez les fruits, soudez les boîtes et donnez-leur 8 à 10 minutes d'ébullition.

2838. — Purée de fraises conservées a froid. — Faites cueillir ces fruits par un temps sec ; aussitôt cueillis, faites-les passer au tamis ou à l'étamine dans le plus bref délai et de manière que la purée ne conserve aucune des graines du fruit, en observant de ne point lui faire toucher le cuivre ni le fer. A peine la purée passée, il faut peser son même poids de sucre en poudre que vous placez dans une grande terrine, et l'étendez peu à peu avec la purée de manière à ne faire aucun grumeau et former un appareil liant et uni. Cela fait, divisez l'appareil dans plusieurs terrines minces que vous placez sur glace en les entourant jusqu'à hauteur, puis tournez l'appareil avec une spatule jusqu'à ce que le sucre soit fondu et l'appareil bien refroidi ; alors enfermez-le en bouteilles, bouchez, ficelez et goudronnez-les, puis rangez-les dans un panier et faites-les porter à la glacière ; à défaut de celle-ci, enterrez-les entièrement à la cave, dans la partie la plus exposée au frais et debout ; recouvrez-les avec du sable et laissez-leur passer ainsi toute la saison d'été, on les déterre quand il fait froid. S'il est possible de tenir les bouteilles sur la glace même, cela n'en vaut que mieux ; dans le cas contraire, il faut ajouter un peu de sucre en sus de la dose donnée.

2839. — Purée de framboises conservées a froid. — Passez les framboises au tamis ou à l'étamine, et pesez la purée ; pesez le même poids et un quart en sus de sucre fin que vous placez dans une terrine sur glace pour la délayer peu après avec la purée et sans faire de grumeaux ; quand la purée est toute incorporée, divisez l'appareil dans plusieurs terrines minces et travaillez-le jusqu'à ce qu'il soit bien refroidi ; alors emplissez des bouteilles à Cham-

SOMMAIRE DE LA PLANCHE CINQUANTE-HUITIÈME.

Cette planche représente une collection de moules applicables à la cuisine et à la pâtisserie, choisis dans le catalogue imprimé de la maison *Trottier*. Cette maison est très-ancienne et fort avantageusement connue, par les cuisiniers surtout. Le chef qui la dirige est un homme de bon goût, un artiste dans son genre, cherchant à apporter à cette partie toutes les améliorations possibles. Nous ne saurions mieux faire que de l'encourager à marcher dans cette voie.



Imp. Lemercier, r. de Seine 57 Paris

pagne bien refroidies; bouchez, ficelez et goudronnez-les pour les porter immédiatement sur glace, ou les enterrer à la cave.

2840. — Purée de pêches et abricots conservés a froid. — Choisissez les fruits bien mûrs, mais surtout fraîchement cueillis, retirez la peau et le noyau, puis passez les pulpes au tamis un peu fin. Il faut opérer vivement et dans un lieu très-frais. Incorporez la purée aussitôt qu'elle est passée avec son même poids de sucre fin; opérez avec précaution afin de ne point faire de grumeaux, puis divisez l'appareil par petites quantités dans des terrines minces que vous placez sur glace. Tournez l'appareil à la spatule jusqu'à ce qu'il soit bien pénétré par le froid, et enfermez-le dans des bouteilles que vous bouchez avec soin et portez à la glacière.

En partant de ce principe et tenant compte de leur consistance et aussi de leur acidité naturelle, on peut conserver les purées de tous les fruits.

2841. — Sucs clairs de framboises et groseilles conservés. — Écrasez les fruits avec quelques poignées de sucre fin et une pincée d'acide tartrique pour faciliter l'extraction des sucs; jetez-les sur un ou plusieurs tamis pour les filtrer, en ayant soin de remettre les premiers jets. L'opération doit être faite précipitamment et dans un lieu très-frais. A mesure que le suc est filtré, prenez-le par petites quantités et incorporez-le peu à peu, avec son même poids et une moitié en sus de sucre fin. Emplissez immédiatement des bouteilles à Champagne bien froides, bouchez-les avec soin, goudronnez et portez-les sur glace ou enterrez-les à la cave dans un lieu très-frais. Dans ces conditions, ce suc s'adapte non-seulement aux entremets, mais peut encore servir à l'usage des sirops pour boissons, ce qui est bien préférable aux sirops cuits.

2842. — Purées et sucs de fruits conservés par l'application du bain-marie. — Les purées et les fruits peuvent être enfermés dans des bouteilles avec ou sans sucre, car le rôle de ce dernier n'est pas ici d'une grande portée; cependant il est préférable d'en ajouter un quart ou même un tiers du poids des purées ou sucs. Les fruits qu'on destine à cet emploi doivent être de première fraîcheur. Pour cette opération, il suffit de passer les fruits au tamis fin, les mélanger avec le sucre, les enfermer dans des bouteilles à Champagne, les boucher avec soin et leur donner 7 à 8 minutes d'ébullition au bain-marie, par les procédés ordinaires.

Si on veut simplement conserver le suc des fruits frais, il faut d'abord écraser ceux-ci et déposer sur un tamis à claire-voie pour faire égoutter le suc, auquel on incorpore un quart de son poids de sucre, pour l'enfermer dans des bouteilles; celles à Champagne conviennent mieux. Aussitôt les bouteilles bouchées, fixez solidement les bouchons avec de la ficelle ou du fil de fer, puis rangez-les dans un bain en les entourant avec du linge ordinaire ou avec du foin. Donnez-leur 3 ou 4 minutes d'ébullition, laissez-les refroidir à moitié seulement dans le bain, puis retirez-les pour les laisser refroidir entièrement, les goudronner et les conserver dans un lieu frais.

ERRATA.

Pages 156, n° 813, *au lieu de* : Côtelettes de mouton à l'Anglaise,

lisez : Côtelettes d'agneau à la Maréchale ;

— 176, n° 922, *au lieu de* : Filets de perdreaux purée de lentilles,

lisez : Filets de perdreaux purée de marrons ;

— 186, 35e ligne, *au lieu de* : n° 251, *lisez* : n° 253 ;

— 188, 42e ligne, *au lieu de* : n° 251, *lisez* : n° 253.

— 229, 5e ligne, *au lieu de* : Planche 58, *lisez* : 57.

— — — *au lieu de* : Dessins n° 260, 262, 285, *lisez* : 262, 263, 284.

— — 11e ligne, *au lieu de* : Dessin n° 260, *lisez* : 262.

— — 15e ligne, *au lieu de* : Dessin n° 262, *lisez* : 263.

— — 20e ligne, *au lieu de* : Dessin n° 275, *lisez* : 274.

— — 29e ligne, *au lieu de* : Dessin n° 258, *lisez* : 260.

— — 35e ligne, *au lieu de* : Dessin n° 259, *lisez* : 261.

— — 41e ligne, *au lieu de* : Dessin n° 265, *lisez* : 267.

— — 46e ligne, *au lieu de* : Dessin n° 268, *lisez* : 269.

— 230. 44e ligne, *au lieu de* : Dessin n° 263, *lisez* : 265.

— 231. 48e ligne, *au lieu de* : Dessin n° 258, *lisez* : 260.

— 232. 10e ligne, *au lieu de* : Dessin n° 260, *lisez* : 261.

— — 19e ligne, *au lieu de* : Dessin n° 259, *lisez* : 261.

— — 35e ligne, *au lieu de* : Dessin n° 259, *lisez* : 261.

— — 49e ligne, *au lieu de* : Dessin n° 265, *lisez* : 267.

— 233. 38e ligne, *au lieu de* : Dessin n° 268, *lisez* : 269.

— 234. 5e ligne, *au lieu de* : Dessin n° 268, *lisez* : 269.

— — 10e ligne, *au lieu de* : Dessin n° 268, *lisez* : 269.

— — 20e ligne, *au lieu de* : Dessin n° 24, *lisez* : 265 et 266.

— — 27e ligne, *au lieu de* : Dessin n° 263, *lisez* : 265.

— 235. 10e ligne, *au lieu de* : Dessin n° 259, *lisez* : 261.

— — 15e ligne, *au lieu de* : Dessin n° 259, *lisez* : 261.

— — 20e ligne, *au lieu de* : Dessin n° 259, *lisez* : 261.

— — 48e ligne, *au lieu de* : Dessin n° 259, *lisez* : 261.

— 237. 50e ligne, *au lieu de* : Dessin n° 261, *lisez* : 263.

— 353. 35e ligne, *au lieu de* : Crème pâtissière au chocolat,

lisez : Sauce au chocolat.

TABLE DES MATIÈRES.

SERVICE A LA FRANÇAISE ET SERVICE A LA RUSSE COMPARÉS.

DES MENUS.

Divers menus de déjeuners, de dîners et soupers.

DES POTAGES.

GARNITURES DE POTAGES.

Numéros — Pages

2. Chiffonnade pour garniture. 26
17. Garniture de potage à la Brunoise. 28
20. — à la Canino.. 28
15. — à la Célestine. 27
22. — à la Châtelaine.. 28
3. — de croûtons. 26
28. — à la Cussy.. 29
13. — à la Deslignac. 27
21. — à la Dubarry.. 28
23. — à la Fleury. 28
25. — à l'Impériale.. 29
29. — à la Macdonald 29
14. — à la Masséna 27
27. — à la Montmorency. 29
24. — à la d'Orléans. 29
19. — à la Parmesane. 28
10. — aux pois frits. 27
16. — à la Printanière. 28
5. — quenelles au cornet 26
7. — quenelles à la crème. . . . 26
4. — quenelles à la cuiller. . . . 26
9. — quenelles à la moelle. . . . 27
6. — quenelles en rognons. . . . 26
8. — quenelles de semoule . . . 27
26. — à la Rachel. 29
18. — à la Régence. 28
12. — à la Royale. 27
11. — à la Sévigné. 27
1. Pluches pour garniture. 26

POTAGES ET FONDS.

37. Consommé à l'Anglaise. 30
36. — de gibier.. 30
90. — de gibier à la Deslignac. 38
98. — aux légumes. 39
92. — au macaroni. 38
34. — ordinaire. 30
97. — à l'orge perlé 39
91. — aux pâtes. 38
38. — de poisson.. 31
96. — aux quenelles 39
93. — au riz. 38
94. — à la semoule. 38
95. — au tapioca. 38
35. — de volaille. 30
89. — de volaille à la Printanière.. 38
40. Fonds de gibier pour potage lié. 31

Numéros — Pages

42. Fonds de légume pour potage lié. 31
41. — de poisson pour potage lié. 31
39. — de volaille pour potage lié.. 31
30. Grand bouillon gras.. 23
32. — de légumes 29
31. — de poisson.. 29
33. — de volaille.. 30
163. Potage aux abatis, clair. 52
164. — aux abatis à l'Anglaise. 52
139. — à la d'Artagnan. 47
156. — à la Bagration.. 51
145. — barsch maigre à la Polonaise. 48
144. — barsch à la Polonaise. 48
160. — batwina à la Russe.. 52
118. — bisque d'écrevisses.. 43
119. — bisque de homards au riz. 44
168. — bouillabaisse à la Provençale. 53
126. — chanoinesse 45
135. — chasseur à l'Anglaise.. 46
136. — chasseur à la Corçoise. 47
111. — de canard à la Polonaise. 41
112. — de canard à la Poméranienne. 41
142. — Charles-Quint. 48
81. — crème d'orge à la Royale. 37
82. — crème d'orge à la Reine. 37
83. — crème d'orge à la Régence. 37
84. — crème de chicorée à la Colbert. 37
85. — crème de riz, petits pois. 37
86. — crème de volaille, royale. 37
87. — crème de marrons, à la Mancelle 37
88. — crème de homards, à l'Indienne 38
166. — aux crêtes de volaille.. 53
103. — croûte au pot. 40
121. — d'esturgeon lié 44
117. — fausse tortue 43
105. — garbures à l'Italienne.. 40
104. — garbures aux laitues. 40
138. — aux grouses.. 47
137. — de grives à la Piémontaise 47
124. — aux huîtres. 45
155. — ierchis à la Russe. 51
162. — à la Julienne. 40
165. — kalia à la Russe. 52
159. — klodnik à la Polonaise. 51
161. — krapiva à la Russe. 52
152. — krupnik à la Polonaise. 50
169. — macaroni à la Napolitaine.. 53
170. — macaroni à la Camérani.. 54
171. — macaroni à la Calabraise. 53
172. — macaroni à la Cussy. 54
173. — macaroni à la Princesse.. 54
174. — macaroni à la Reine 55
175. — macaroni à la Montglas. 55
176. — macaroni à la Cardinale 55
177. — macaroni à la Levantine 55
55. — de mauviettes, Saint-Hubert.. 33
158. — à la Médicis.. 51

Numéros		Pages
123.	Potage Monte-Cristo	44
143.	— moscovite	48
125.	— aux moules	45
113.	— de mouton à l'Anglaise	42
114.	— de mouton à la Cowley	42
129.	— Muligatowny	45
154.	— à la Nesselrode	50
140.	— nids d'hirondelles	47
178.	— nouilles à la Génoise	55
151.	— ouka à la Russe	50
122.	— à la Persigny	44
127.	— de poisson à la matelote	45
180.	— poulainte à la Piémontaise	56
157.	— Pierre le Grand	51
162.	— potroka à la Russe	52
106.	— aux profiteroles	40
56.	— purée de grouses à l'Écossaise	33
57.	— purée de carottes, Crécy	33
58.	— purée de carottes à l'Allemande	33
59.	— purée de pois verts, croûtons	33
60.	— purée d'oignons Soubise	34
61.	— purée d'oignons bretonne	34
62.	— purée de marrons jardinière	34
63.	— purée de navets à la crème	34
64.	— purée de céleri espagnole	34
65.	— purée de topinambours, palestine	34
66.	— purée de blé vert, allemande	35
67.	— purée choux-fleurs, Dubarry	35
68.	— purée de concombres, Reine	35
69.	— purée d'asperges à la Comtesse	35
70.	— purée d'asperges à la Royale	35
71.	— purée d'artichauts, Châtelaine	35
72.	— purée de haricots frais, au riz	35
73.	— purée de haricots, Soubise	36
74.	— purée de haricots noirs, Faubonne	36
75.	— purée de pommes de terre, Jackson	36
76.	— purée de poireaux, Princesse	36
77.	— purée de pois pointus, espagnole	36
78.	— purée de lentilles, majordome	36
79.	— purée de pois secs, allemande	36
80.	— purée de pois cassés, au riz	37
43.	— purée de volaille à la Reine	31
44.	— purée de volaille à la crème	31
45.	— purée de volaille à la Jussienne	32
46.	— purée de volaille, reine Margot	32
47.	— purée de volaille, Chevreuse	31
48.	— purée de perdreaux, d'Estaing	32
50.	— purée de perdreaux, gentilhomme	32
49.	— purée de faisan, à la Viennoise	32
51.	— purée de bécasses, Mécène	32
52.	— purée de cailles à la Napolitaine	32
53.	— purée de levrauts au riz	32
54.	— purée de grives, allemande	33
107.	— queues de bœuf	41
108.	— queues de bœuf, lié	41
109.	— queues de mouton, Persane	41
110.	— queues de veau	41
179.	— ravioles à la Génoise	55
182.	— risot à la Florentine	56
181.	— risot à la Piémontaise	56
120.	— ris de veau, à l'Allemande	45
130.	— riz au kari	46
131.	— riz à la Maintenon	46
132.	— riz au lait d'amandes	46
133.	— riz à la Valenciennes	46
101.	— rosol à la Polonaise	39
149.	— rossolnick de volaille à la Russe	49
150.	— rossolnick de perdreaux à la Russe	49
167.	— à la Solferino	53
141.	— à la Sontag	47
120.	— de sterlet, lié	44
115.	— tortue, clair	42
116.	— tortue à l'Anglaise	43
146.	— tschy à la Russe	48
147.	— tschy de soldat, russe	49
148.	— tschy frais, russe	49
134.	— vermicelle à l'Andalouse	46
153.	— Windsor	50
99.	Pot-au-feu à la Française	39
100.	— à l'Espagnole	39

DES SAUCES.

BEURRES, ESSENCES, GLACES, FARCES ET FONDS.

Numéros		Pages
222.	Beurre d'anchois	63
226.	— d'écrevisses	63
225.	— de Gascogne	63
227.	— de homard	63
221.	— Maître-d'Hôtel	63
224.	— de raifort	63
223.	— à la Ravigote	63
213.	blond de veau	61
193.	Duxelle	59
220.	Essence de champignons	63
218.	— de perdreaux	62
219.	— de truffes	63
217.	— de volaille	62
210.	Farce de brochets	61
207.	— de gelinottes à la crème	61
209.	— à gratin de foie-gras	61
208.	— à gratin, de gibier	61
211.	— de merlan à la crème	61
200.	— sans panade	60
205.	— de perdreaux	61
206.	— de perdreaux à l'Italienne	61
212.	— de poisson au beurre d'écrevisses	61
204.	— de raviole à la Française	60
198.	— de veau ordinaire	60
199.	— de volaille	60
201.	— de volaille à la crème	60
202.	— de volaille à l'Italienne	60
203.	— de volaille printanière	60
185.	Fonds blanc	58
190.	— de court-bouillon	59
188.	— de marinade cuite	58
189.	— de marinade crue	58
191.	— de matignon	59
186.	— de mirepoix	58
187.	— à poêler	58
192.	Fines herbes	59
216.	Glace de veau, de volaille et de gibier	62
197.	Godiveau	59
215.	Jus clair	62
214.	Jus ordinaire	62
194.	Panade pour farce à quenelle	59
195.	Panade à la farine	59
196.	Panade de pain	59
183.	Roux blond	58
184.	Roux foncé	58

GRANDES SAUCES CAPITALES.

228.	Sauce espagnole	64
229.	— veloutée	64
230.	— béchamel	64
331.	— béchamel (2e procédé)	64
232.	— béchamel (3e procédé)	65
233.	— Villeroi	65
234.	— Villeroi à l'Anglaise	65

SAUCES SIMPLES ET DE RÉDUCTION.

259.	Sauce allemande	68
281.	— à l'aurore	70
250.	— béarnaise	66
235.	— beurre fondu	65
236.	— beurre à la noisette	65
237.	— beurre noir	65
239.	— au beurre	65
240.	— au beurre à l'Anglaise	66
241.	— au beurre d'écrevisses	66
272.	— à la Bigarade	69
286.	— à la Bordelaise	70
278.	— à la Bretonne	69
297.	— à la Castillane	71
308.	— au Chasseur	72
301.	— chevreuil à la crème	72
294.	— Colbert	71
279.	— à la crème	70
268.	— aux crevettes	68
284.	— demi-glace	70
280.	— diplomate	70

Numéros		Pages
282.	Sauce à la Duchesse	70
292.	— Duxelles	71
245.	— à l'essence d'anchois	66
261.	— à l'estragon	68
287.	— à la Financière	70
299.	— au fumet de gibier	72
288.	— à la Génevoise	70
251.	— aux groseilles vertes, à l'Anglaise	67
307.	— hachée	72
249.	— hollandaise	66
262.	— aux huîtres	68
264.	— à l'Indienne	68
290.	— à l'Italienne	71
252.	— à la Lithuanienne	67
277.	— à la Lyonnaise	79
285.	— Madère	70
276.	— à la Matelote	69
267.	— Maître-d'Hôtel	68
255.	— à la menthe à l'Anglaise	67
304.	— napolitaine	72
269.	— normande	69
242.	— aux œufs à l'Anglaise	66
263.	— à la d'Orléans	68
244.	— au pain à l'Anglaise	66
238.	— au pain frit, polonaise	65
266.	— parisienne	68
296.	— à la Périgueux	71
243.	— persil à la Hollandaise	66
257.	— persillade	67
295.	— piémontaise	71
303.	— poivrade	72
253.	— aux pommes, à l'Anglaise	67
254.	— de pommes, au raifort	67
273.	— à la Portugaise	69
283.	— princesse	70
265.	— printanière ou vert-pré	68
248.	— au raifort	66
247.	— raifort à la crème	66
291.	— régence	71
298.	— Robert	71
305.	— romaine	72
275.	— à la Royale	69
270.	— à la Russe	69
300.	— salmi	72
306.	— à la Sicilienne	72
293.	— à la Soubise	71
246.	— soya	66
260.	— suprême	68
289.	— tortue	70
271.	— à la Toulouse	69
258.	— velouté, à l'essence de champignons	67
302.	— venaison	72
274.	— venitienne	69
256.	— verte à l'Espagnole	67

DES HORS-D'ŒUVRE.

HORS-D'OEUVRE FROIDS.

Numéros		Pages
113.	Anchois salés	74
332.	Artichauts	75
327.	Beurre frais	74
319.	Brochets marinés	74
340.	Canapés	76
341.	Canapés de harengs à la Russe	76
331.	Céleris, fenouils et cardons	75
335.	Concombres frais	75
321.	Coquilles aux huîtres	74
334.	Cornichons et concombres salés	75
317.	Écrevisses et crevettes	74
325.	Estomacs d'oies fumés	74
330.	Figues	75
314.	Harengs fumés	74
315.	Harengs salés	74
320.	Huîtres	74
323.	Jambon	74
316.	Kaviar	74
324.	Langue à l'écarlate	74
223.	Melon	75
326.	OEufs de vanneaux	74
339.	Petits pains à la Française	76
333.	Piments verts et rouges	75
329.	Radis	75
310.	Rougets à l'huile	73
337.	Sandwichs couverts	75
338.	— découverts	75
309.	Sardines à l'huile	73
322	Saucissons et cervelas	74
312.	Saumon fumé	73
336.	— à la Suédoise	75
311.	Thon à l'huile	73
318.	Truites marinées	74

HORS-D'OEUVRE CHAUDS.

Numéros		Pages
433.	Amourettes à la Villeroi	90
431.	Attereaux d'huîtres	90
429.	— à la Piémontaise	89
430.	— de ris de veau, moderne. (Dessin nº 7.)	90
384.	Blinis à la Hanovrienne	82
383.	— à la Polonaise	81
376.	Bouchées de mauviettes, bohémienne	80
377.	— de truffes, à la Hanovrienne	80
448.	Boudins blancs à la Polonaise	92
447.	— blancs à la Soubise	92
449.	— blancs de volaille	92
450.	— noirs, grillés	93
446.	— de poisson, à la Polonaise	92
445.	— de volaille aux truffes	92
358.	Canapés chauds au fromage	77
357.	— au jambon	77
356.	— à la Windsor	77
408.	Cannelons purée de perdreaux	86
432.	Cervelles à la Villeroi	90
321.	Coquilles aux huîtres	74
389.	— aux huîtres, au gratin	83
387.	— de volaille à l'Anglaise	83
424.	Côtelettes d'agneau en papillote	89
423.	— d'agneau à la Villeroi	89
365.	Crépinettes de pieds de porc aux truffes	78
382.	Cromesquis de gibier à l'Italienne	81
381.	— aux truffes	81
410	Croquettes à l'Alsacienne	86
413.	— d'écrevisses à la Comtesse	87
414.	— de macaroni	87
415.	— à la Parmesane	87
411.	— de perdreaux	87
416.	— de riz	87
412.	— à la Romaine	87
409.	— de volaille aux truffes	86
359.	Croûtes au fromage à l'Anglaise	77
360.	— de coquillage à la Génoise	77
361.	— aux rognons	78
362.	— aux rognons à la Cowley	78
438.	Escalopes de foie-gras à la Diplomate	91
439.	— de ris de veau à l'Italienne	91
385.	Friture à l'Italienne. (Dessin nº 6.)	82
386.	— à la Milanaise	83
442.	Horly de filets saumon à la Saint-Florentin	91
443.	— de maquereaux à l'Anglaise	92
444.	— de merlans à l'Italienne	92
440.	— de soles à la Française	91
441.	— de truites à la Provençale	91
388.	Huîtres en coquilles à l'Anglaise	83
435.	— à la Villeroi	91
437.	Laitances à la Villeroi	91
428.	Langues de mouton en papillote	89
355.	Montglas pour quenelles fourrées	77
436.	Moules à la Villeroi	91
421.	Oreilles d'agneau farcies	88
375.	Petites bouchées de prince	80
374.	— à la Reine	80
391.	Petites caisses de cailles	83
393.	— de filets de rougets	84
395.	— d'huîtres	84
394.	— de laitances au coulis d'écrevisses	84
392.	— de ris d'agneau	84
408.	Petites casseroles au riz à la Princesse	86
364.	Petites timbales à l'Écossaise	78
378.	— de nouilles à la Génoise	80

Numéros		Pages
399.	Petites croustades de beurre à la Montglas	85
398.	— de farce à la Périgueux	85
400.	— de gnoquis à la Romaine	85
366.	— de nouilles à la purée de gibier.	78
397.	— de pommes de terre à la Régente	84
370.	— de poulainte à la Piémontaise.	79
368.	— de riz à la Capucine	79
369.	— à l'Indienne	79
367.	— au salpicon	79
396.	— de semoule à la Palermitaine	84
363.	Petits pâtés aux anchois	78
371.	— chauds à l'Anglaise	79
373.	— à la Dauphine	79
372.	— de mauviettes	79
390.	Petits soufflés	83
380.	Petits coulibiacs aux légumes	81
379.	— à la Russe	81
426.	Pieds d'agneau à la Villeroi	89
427.	— d'agneau à la marinade	89
451.	— de porc à la Sainte-Menehould	93
452.	— de porc aux truffes	93
420.	Quenelles de farce, fourrées	88
418.	— de gruau, fourrées	88
419.	— de poulainte, fourrées	88
417.	— de semoule, fourrées	87
434.	Queues de mouton à la Villeroi	90
422.	Ris d'agneau à la Villeroi	88
403.	Rissoles à la moelle	85
405.	— de palais de bœuf	86
404.	— à la Périgueux	85
406.	— à la Pompadour	86
402.	— à la purée de faisan, panées	85
401.	— de volaille	85
354.	Salpicon gras pour appareil de croquettes	77
347.	— au chasseur	76
343.	— financier	76
352.	— de homards, crevettes et écrevisses	77
451.	— d'huîtres	77
348.	— italien	76
353.	— à la Montglas	77
349.	— palermitain	76
345.	— à la Périgueux	76
350.	— à la Régence	76
342.	— royal	76
346.	— à la tortue	76
344.	— à la Toulouse	76
454.	Saucisses de Francfort	93
453.	— grillées	93
425.	Tendrons d'agneau à la Villeroi	89

DES RELEVÉS.

GARNITURES ET RELEVÉS.

Numéros		Pages
459.	Bordures en feuilletage à blanc	96
463.	— en métal	97
461.	— en pâte à nouilles	97
460.	— en pâte anglaise	97
462.	— en pâte à dresser cuite	97
458.	— en pain	96
457.	— de plat	96
455.	Hâtelets garnis pour relevés	95
492.	Garniture d'ailerons de volaille	100
495.	— d'amourettes	100
517.	— à l'Amirale	102
522	— à l'Andalouse	103
481.	— d'artichauts	99
479.	— d'asperges	99
487.	— d'aubergines	99
533.	— à la Camérani	103
478.	— de carottes	98
505.	— de carottes à la Nivernaise	101
528.	— à la Castillane	103
476.	— de céleris	98
470.	— de cèpes	98
494.	— de cervelles	100
520.	— à la Chambord	102
468.	— de champignons comestibles	98
532.	— à la Chivry	103
507.	— à la chipolata	101
488.	Garniture de choux	90
489.	— de choucroute	99
477.	— de choux-raves	98
475.	— de choux de Bruxelles	98
490.	— de choux-fleurs et brocolis	99
512.	— à la Claremont	102
530.	— à la Commodore	103
473.	— de concombres	98
491.	— de crêtes et rognons	99
474.	— de coucoucelles	98
504.	— d'écrevisses	101
516.	— à la fermière	102
493.	— de filets mignons de volaille	100
511.	— à la Flamande	102
502.	— de foies de lottes	101
518.	— à la Godard	102
472.	— de haricots verts	98
497.	— d'huîtres	100
535.	— à l'Impériale	104
510.	— à la jardinière	102
486.	— de laitues	99
503.	— de laitances	101
523.	— à la Lyonnaise	103
536.	— de macaroni	104
509.	— à la Macédoine	101
482.	— de marrons	99
524.	— à la Maréchale	103
525.	— à la Marinière	103
515.	— à la Matelote	102
498.	— de moules	100
537.	— de nouilles	104
527.	— normande	103
464.	— d'œufs	97
480.	— d'oignons	99
469.	— d'oronges	98
506.	— à la Paysanne	101
534.	— à la Périgord	103
471.	— de petits pois	98
500.	— de pieds	101
483.	— de pommes de terre	99
484.	— de pommes de terre à la Dauphine	99
538.	— de poulainte	104
513.	— à la Provençale	102
521.	— à la Providence	103
496.	— de quenelles	100
531.	— à la Radzewil	103
514.	— Régence	102
499.	— de ris d'agneau et de veau	100
544.	— de risot aux truffes blanches	105
539.	— de riz au gras	104
540.	— de riz à la Turque	104
541.	— de riz à la Persane	104
542.	— de riz à l'Indienne	105
543.	— de riz à la Milanaise	105
545.	— de riz à la Portugaise	105
546.	— de riz à la Valenciennes	105
501.	— de saucisses	101
519.	— à la Sarde	102
529.	— à la Sémillante	103
485.	— de tomates	99
526.	— tortue	103
508.	— à la Toulouse	101
467.	— de truffes blanches	98
466.	— de truffes noires	97
465.	— de york-pouding	97
456.	Petites coupes pour relevés	96

RELEVÉS DE VOLAILLE, GIBIER, POISSON ET BOUCHERIE.

Numéros		Pages
610.	Aigle-fin à l'eau de sel	117
634.	Alose à la purée d'oseille	121
672.	Aloyau à l'Anglaise (roast-beef)	129
673.	— de bœuf à la Nivernaise	129
657.	Anchois frits	126
641.	Anguilles à la Commodore	122
643.	— à la Napolitaine	123
642.	— à la Ravigote	123
540.	— à la Sémillante	122
600.	Bar sauce aux crevettes	116
572.	Barbue au beurre noir	110
671.	— à la Normande	110

Numéros — Pages

666. Biftecks à la Châteaubriand 127
665. — à la Colbert. 127
597. Brochet à la Clermont. 115
595. — à l'eau de sel, sauce aux moules. . . . 115
598. — à la Judéenne 115
594. — à la Montebello. 114
596. — à la Kraszinski. 115
608. Cabillaud à la Hollandaise 117
592. Carpe à l'ancienne. 114
591. — à la bière. 114
589. — au bleu. 113
587. — à la Chambord. (Dessin nº 29.) 113
593. — frite 114
588. — à la Matelote. 113
590. — à la Polonaise. 114
733. Chapons braisés à la Périgord. 141
734. — à la Chipolata. 141
732. — poêlés au riz. (Dessin nº 39.). 141
735. — à la Toulouse. 142
754. Cimier de daim à l'Écossaise. 143
660. Côte de bœuf braisée aux choux. 126
712. Côtelettes de veau à la Dreux, pour grosse pièce. 137
715. — à la Russe 137
741. Cuisses de dinde à l'Italienne. 143
704. Cuissot de veau à la bourgeoise. 135
700. — rôti, à la Macédoine. 136
705. — à la Samaritaine 135
609. Darne de cabillaud, sauce aux œufs 117
554. — de saumon à la Provençale. 107
740. Dinde au céleri. 143
737. — à l'Impériale. (Dessin nº 40.). 142
738. — poêlé, au macaroni 142
736. Dindonneaux à la Reynière. 142
619. Dorade grillée, à la persillade. 119
611. Dorsch au beurre fondu 117
654. Écrevisses à la Bordelaise. 125
653. — à la Maison-d'Or. 125
652. — à la Polonaise. 125
659. Entre-côtes au beurre d'anchois. 126
658. Éperlans frits. 126
739. Estomacs de dinde à l'Ambassadrice. (Dessin nº 41.) 142
747. Faisans à la Chartreuse 144
748. — à la choucroute aux truffes. (Dessin nº 92). . 144
680. Filet de bœuf à l'Andalouse. 131
674. — braisé à la Godard. (Dessin nº 34.) 129
675. — glacé à la Russe. 130
681. — à la Hussarde. 131
682. — à la Lithuanienne. 131
683. — à la Polonaise 131
676. — rôti à la Napolitaine 130
677. — rôti à la Matignon. 130
678. — rôti au four, à la Providence . . . 130
679. — rôti, à l'Italienne 130
648. Foies de lottes à la Normande. 124
700. Gigot de mouton bouilli à l'Anglaise. 135
699. — braisé à la Provençale. . . . 134
698. — à la Fermière. 134
701. — rôti, à l'ail 135
702. — rôti au Chasseur 135
703. — à la Polonaise. 135
647. Grondins, sauce hollandaise. 124
563. Hasch à la Maître-d'Hôtel. 108
650. Homards à la Ravigote. 124
553. Hure de saumon aux écrevisses. 106
726. Jambon à l'Anglaise 140
723. — à la Bourguignonne. 139
725. — à la Camérani 139
720. — demi-salé à la Valenciennes. 138
721. — glacé aux épinards. 139
727. — de marcassin et oursons. 140
724. — à la Printanière. (Dessin nº 32.) 139
722. — à la Pückler-Muskau 139
651. Langoustes à la Pisane. 124
661. Langue de bœuf braisée à l'oseille. 126
662. — à la Romaine. 126
755. Longe d'élan, sauce poivrade. 145
686. — de veau à la crème. 132
687. — — à la Macédoine. 132
685. — — à la Montglas. (Dessin nº 35.). . 132
688. — — aux truffes 132

Numéros — Pages

599. Loup à la financière 116
639. Maquereaux à la Bolonaise 122
638. — grillés à la Maître-d'Hôtel. 122
644. Matelotte d'anguilles. 123
646. — à la Normande 123
645. — à la Parisienne. 123
606. Merlans à la Diplomate. 117
607. — frits. 117
604. — au gratin. 116
605. — grillés 117
603. — à l'Intendante. 116
602. — à la Provençale. 116
649. Morue à la Marseillaise (dite Branlade). 124
731. Noix de bœuf à l'écarlate. 141
670. — à la daube provençale. 128
708. — de veau braisée à la Lyonnaise. 136
710. — à la crème 136
707. — et jambon aux tomates 136
711. — aux petits pois 137
709. — à la Soubise 136
746. Oie aux marrons. 144
745. Oisons à la choucroute. 144
620. Pagel grillé à la Maître-d'Hôtel. 119
718. Pascaline d'agneau 138
717. — de veau. 138
636. Perches au gratin. 121
635. Perches à la Waterfisch. 121
728. Petit cochon de lait rôti à la Polonaise. 140
573. — esturgeon à la Régence. 110
574. — — à l'Italienne 110
561. Petites truites frites 108
560. — à l'Hôtelière 108
559. — à la Wolfbrunnen 108
667. Pièce de bœuf bouillie, jardinière. (Dessin nº 37.). 127
668. — braisée à la Flamande. 128
669. — à la mode. 128
729. Pieds de porc à la Périgueux. 140
637. Poisson hirondelle, sauce aux huîtres. 122
632. — Saint-Pierre, sauce aux moules. . . . 121
586. Poitrine de Thon, Piombino. (Dessin nº 30.) . . 113
716. — de veau farcie, aux concombres 137
742. Poulardes à l'Écossaise. (Dessin nº 38.). 143
744. — à l'estragon. 144
743. — aux nouilles. 143
719. Quartier d'agneau, sauce à la menthe 148
749. — de chevreuil, sauce poivrade 134
750. — — aux truffes 145
752. — de daim à l'Anglaise 145
751. — de marcassin aux olives. 145
663. Queues de bœuf en hochepot 127
633. Raie au beurre noir. 121
671. Rond de bœuf à l'Anglaise (boiled round of beef). 128
684. — de veau à l'Anglaise. 131
584. Rouelles de thon à la Chartreuse 112
583. — à la Provençale 112
585. — à la rémoulade. 113
582. — sauce tortue. 112
631. Rougets frits, sauce Colbert. 121
629. — au gratin. 120
630. — grillés à la Provençale. 121
664. Rumsteks (rump-steak) à la Béarnaise 127
612. Sandasch à la Varsovienne 117
615. Sander à la Cracovienne 118
616. — à la crème. 118
617. — au gratin. 118
614. — sauce aux huîtres. 118
656. Sardines frites. 125
655. — grillées. 125
547. Saumon dépecé à l'eau de sel, sauce aux huîtres. 105
548. — entier, sauce Colbert. 106
550. — à la Genevoise (cuisson au court-bouillon.) 106
552. — glacé au four, anchovies sauce 106
549. — à la Régence. 106
551. — à la Richelieu. (Dessin nº 28.). 106
618. Schill à la Radzewil. 119
562. Seiblin, sauce bordelaise. 108
697. Selle d'agneau à la purée d'artichauts 134
753. — de marcassin à la Romaine. 145
694. — de mouton des Ardennes purée de marrons. 133
696. — à la Bretonne. 134

Numéros — Pages
691. Selle de mouton à la Chartreuse. (Dessin n° 36.) . 133
692. — à la Duchesse . . . 133
695. — au gratin . . . 134
693. — à la Piémontaise . . . 133
690. — de veau à l'Anglaise . . . 133
689. — à la Duchesse . . . 132
626. Soles à la Bretonne . . . 120
627. — à la Castillane . . . 120
622. — à la Chivry . . . 119
628. — frites, sauce Colbert . . . 120
624. — au gratin . . . 119
621. — à la Hollandaise . . . 119
625. — à la Janin . . . 120
623. — à la Normande . . . 119
613. Soudak à la Balabine . . . 118
601. Spigola grillé . . . 116
581. Sterlet à la Demidoff . . . 112
580. — à l'estouffade . . . 111
579. — à la Russe . . . 111
714. Tête de veau à l'Indienne . . . 137
713. — tortue . . . 137
578. Tronçon d'esturgeon à l'Anglaise . . . 111
575. — glacé au Madère . . . 111
577. — à la Matignon . . . 111
576. — à la Romaine . . . 111
556. Truite à la Cambacérès . . . 107
558. — grillée, sauce Maître-d'Hôtel . . . 107
557. — à la Piémontaise . . . 107
555. — saumonée, sauce crevettes . . . 107
568. Turbot à l'Amirale . . . 109
564. — bouilli, sauce aux huîtres . . . 108
569. — à la crème . . . 109
566. — cuit à la Hollandaise. (Dessin n° 31.) . . . 109
565. — dépecé, sauce écrevisses . . . 109
570. — au gratin . . . 109
567. — grillé, sauce Bordelaise . . . 109
730 Zampini de Modène à l'Italienne . . . 140

DES ENTRÉES CHAUDES.

ACCESSOIRES ET GARNITURES D'ENTRÉES CHAUDES.

760. Bordures en farce pour entrées chaudes . . . 147
765. — de légumes pour entrées chaudes . . . 148
764. — en pâte pour entrées chaudes . . . 148
757. — de plat pour entrées chaudes . . . 147
762. — de riz pour entrées chaudes . . . 148
763. Caisses en papier . . . 148
769. Casserole au riz. (Dessin n° 77.) . . . 149
771. Coupes pour milieu d'entrées chaudes . . . 150
758. Croûtes pour fonds de plats d'entrées . . . 147
768. Croustade en pain. (Dessin n° 81.) . . . 149
766. — en pain pour entrées chaudes . . . 148
773. — en poulainte pour entrées chaudes . . 150
767. Double croustade en pain. (Dessin n° 78.) . . 149
770. Double croustade en riz. (Dessin n° 79.) . . . 150
759. Fonds de plats pour entrées chaudes . . . 147
756. Hâtelets pour entrées chaudes . . . 147
761. Montants pour entrées moulées . . . 147
772. Petites croustades pour milieu d'entrées chaudes . 150
783. Purée d'ail pour garniture . . . 151
778. — d'artichauts pour garniture . . . 151
779. — de cardons pour garniture . . . 152
784. — de céleris pour garniture . . . 151
774. — de champignons pour garniture . . . 150
792. — de chicorée pour garniture . . . 152
777. — de concombres pour garniture . . . 152
791. — d'épinards pour garniture . . . 152
790. — de haricots pour garniture . . . 152
789. — de lentilles pour garniture . . . 152
787. — de marrons pour garniture . . . 152
785. — de navets pour garniture . . . 152
781. — d'oignons pour garniture . . . 151
782. — d'oignons bruns pour garniture . . . 151
793. — d'oseille pour garniture . . . 153
775. — de perdreaux pour garniture . . . 150
786. — de pommes de terre pour garniture . . . 152
788. — de pois verts pour garniture . . . 152
794. — de tomates pour garniture . . . 153
780. Purée de topinambourg pour garniture . . . 151
776. — de volaille pour garniture . . . 151

ENTRÉES CHAUDES.

Numéros — Pages
896. Ailerons volaille glacés, au riz . . . 171
1148. Bécassines à la Joinville . . . 219
1149. Becassines en papillotes . . . 219
1146. Bécasse à la Monaco . . . 219
1147. Bécasses à la Puckler-Muskau . . . 219
1092. Biftecks à la Châteaubriand . . . 210
1091. Biftecks à la Vernon . . . 210
996. Boudin de brochet à la Poniatowski . . . 189
991. — de faisan, à la Prinz-Karle . . . 188
994. — de foie-gras à la Périgord . . . 189
097. — de merlans à la Renaissance . . . 190
995. — de perdreaux à la Richelieu . . . 189
993. — de volaille à la Czarine . . . 189
992. — de volaille à la Montglas . . . 188
1067. Caisse d'escalopes de saumon . . . 205
1066. — de filets de rougets. (Dessin n° 74.) . . . 205
1070. — d'ortolans aux truffes . . . 206
1068. — de poulets aux fines herbes . . . 205
1069. — de ris de veau Toulouse . . . 206
1155. Cailles à la cavalière . . . 202
1154. — à la Chartreuse. (Dessin n° 91.) . . . 220
1157. — à la Financière . . . 221
1156. — à la Turque . . . 221
1127. Canard à la Bigarade . . . 215
1124. Canetons aux navets . . . 215
1122. — aux olives . . . 214
1123. — à la Palestine . . . 215
1126. — à la Providence . . . 215
1125. — à la Rouennaise . . . 215
1121. Capilotade de poulets . . . 214
1073. Casserole au riz, Jussienne. (Dessin n° 63.) . . . 206
1074. — au riz à la Bassano. (Dessin n° 62.) . 207
1087. Cervelles de veau à l'Italienne (Dessin n° 56.) . 209
1108. Chapon à la Napolitaine. (Dessin n° 93.) . . . 212
1107. — au gros sel . . . 212
1044. Chartreuse de cailles à la moderne . . . 199
1047. — de dinde aux truffes . . . 200
1048. — de filets de pigeons, Chantilly . . . 200
1043. — de perdreaux. (Dessin n° 66.) . . . 199
1044. — de riz d'agneau aux truffes . . . 200
1045. — de tendrons de veau aux laitues . . . 200
1163. Civet de lièvre . . . 222
811. Côtelettes d'agneau jardinière . . . 156
812. — d'agneau sautées aux pointes d'asperges 156
813. — d'agneau à la Villeroi . . . 156
814. — d'agneau à la maréchale . . . 156
833. — de brochet aux champignons . . . 159
834. — de carpe à la Matelote . . . 159
815. — de chevreuil au Chasseur . . . 156
816. — de chevreuil à la Napolitaine . . . 156
817. — de chevreuil à la Perigueux . . . 157
812. — de chevreuil purée de marrons . . . 157
819. — de chevreuil piquées aux olives . . . 157
322. — d'écrevisses à la Piemontaise . . . 159
829. — de gelinottes à la Pajarski . . . 158
830. — de grives à la Chambellan . . . 159
831. — de homards à la Victoria. (Dessin n° 88.) 156
820. — de marcassin à la Romaine . . . 157
804. — de mouton grillées aux pommes de terre 155
805. — de mouton à l'Anglaise. (Dessin n° 76.) 155
806. — de mouton à la Maintenon . . . 155
807. — de mouton braisées, Soubise . . . 155
808. — de mouton purée de fèves . . . 155
809. — de mouton sautées, aux petit pois . . 155
810. — de mouton sauce poivrade . . . 155
828. — de pigeons aux petits pois . . . 158
821. — de porc purée de céleri . . . 157
835. — de saumon à la Dartois . . . 159
836. — de soles à la Chevreuse . . . 160
795. — de veau grillées à la chicorée . . . 153
796. — de veau panées, purée d'artichauts . 153
797. — de veau à l'Allemande . . . 153
798. — de veau à la Zingara . . . 153
799. — de veau piquées, haricots verts . . . 154
800. — de veau à la Dreux. (Dessin n° 70.) . . 154
801. — de veau au riz, à l'Italienne . . . 154
802. — de veau à la Pajarski . . . 154
803. — de veau en papillotes . . . 154

Numéros		Pages
822.	Côtelettes de volaille aux morilles	157
823.	— de volaille à la Polonaise	157
824.	— de volaille à l'Impératrice	157
825.	— de volaille à la Parisienne	158
826.	— de volaille à la Sévigné	158
827.	— de volaille à la Villeroi	158
1005.	Crépinettes de faisan, purée de marrons	192
1006.	— de levraut. (Dessin nº 78.)	192
1004.	— de volaille aux truffes	191
1167.	Darne de cabillaud à la Corneille	222
1165.	— d'esturgeon à la Gondolière	222
1166.	— d'esturgeon à la Valentino	222
1164.	— de saumon à la Régence	223
1168.	— de truite à la Mazarine	223
1103.	Dindonneau à la Colbert	212
1102.	— à la Montorgueil	212
1104.	— à la Piémontaise	212
1105.	— à la purée de céleri	212
1106.	— à la Providence	212
854.	Émincé de chevreuil en bordure. (Dessin nº 58.)	163
1849.	— de poularde à la Maintenon	162
1080.	Épaules d'agneau à la Saint-Théodore	208
866.	Épigrammes d'agneau, jardinière. (Dessin nº 42.)	165
870.	— de filets de soles à la Dauphine	166
868.	— de levrauts aux truffes	165
869.	— de perdreaux rouges à la Royale	165
867.	— de volaille à la Toulouse	165
837.	Escalopes de filets de bœuf à la Bordelaise	160
841.	— de foie-gras à l'Allemande	160
844.	— de langoustes à l'Indienne	161
843.	— de langoustes à la Beauharnais	161
848.	— de levrauts à la Vernon	161
846.	— de maquereaux à l'Italienne	161
1839.	— de ris de veau à la Colbert. (Dessin nº 57.)	160
1845.	— de soles à la Ravigote	161
1838.	— de veau à la Piémontaise	160
1840.	— de veau à la Milanaise	160
1847.	— de vives à la Nantaise	161
1842.	— de volaille au riz. (Dessin nº 45.)	161
1145.	Estomacs de gelinottes aux truffes	218
144.	— de gelinottes à la Lithuanienne	218
112.	— de poulardes à la Matignon	213
113.	— de poulardes à la Zingara	213
137.	Faisans à la Chartreuse	217
136.	— à la Périgueux	217
135.	— à la Royale	217
943.	Filets de barbue à la Normande	179
923.	— de bécasse à la Royale	176
924.	— de bécassines en croustade. (Dessin nº 53.)	176
899.	— de bœuf sautés aux truffes	171
900.	— de bœuf sautés à la Sicilienne	172
962.	— de brochets à la Varsovienne	182
961.	— de brochets, Charles-Quint. (Dessin nº 87.)	182
963.	— de brochets à la Bourguignonne	182
959.	— de cabillauds à la maître-d'hôtel	181
966.	— de carpes à la Régence	183
918.	— de canetons aux concombres	175
926.	— de cailles à la Lucullus	176
936.	— de chevreuil sauce italienne	178
937.	— de chevreuil sauce venaison	178
965.	— de congre à la Sainte-Menehould	183
914.	— de dinde à la Talleyrand	174
915.	— de dinde à la purée de céleri	174
916.	— de faisans à la Montglas	175
919.	— de gelinottes à la Polonaise	175
935.	— de lapereaux, purée de marrons. (Dess. 55.)	178
930.	— de levraut à la Maréchale	177
931.	— de levraut à la Colbert	177
934.	— de lièvre au Chasseur	178
933.	— de lièvre à la Sicilienne	178
932.	— de lièvre à la Saint-Hubert	177
957.	— de maquereaux, crème d'anchois	181
953.	— de merlans à la d'Orléans	181
920.	— de perdreaux à la Maréchale	175
921.	— de perdreaux à la Périgord	175
922.	— de perdreaux purée marrons. (Dess. nº 50.)	176
928.	— de pigeons à la Pompadour	177
929	— de pigeons à la Duxelles	177
917.	— de pintade à la Financière	165
925.	— de pluviers à la Princesse	176
901.	Filets de poulets aux pointes d'asperges	172
902.	— de poulets aux truffes. (Dessin nº 43.)	172
903.	— de poulets à l'Impériale	172
904.	— de poulets en lorgnons	173
905.	— de poulets à la Javanaise	173
906.	— de poulets à la Ravigote	173
907.	— de poulets à l'écarlate	173
908.	— de poulets à la Villeroi	173
909.	— de poulets à la Horly	173
910.	— de poulets à la Maréchale	174
911.	— de poulets glacés à la chicorée	174
912.	— de poulets à la Cumberland	174
913.	— de poulets à la Colbert	174
954.	— de rougets à la Régence	181
955.	— de rougets à la Colbert	181
956.	— de rougets à la Printanière	181
898.	— mignons de mouton sauce poivrade	171
897.	— mignons de veau à la Jardinière	171
933.	— de sanglier à la Romaine	178
939.	— de saumon, sauce aux huîtres	179
940.	— de saumon, sauce bordelaise	179
927.	— de sarcelles à la Providence	177
944.	— de soles à la Mogador	179
945.	— de soles aux truffes	179
946.	— de soles à la Périgord	180
947.	— de soles à la Maréchale	180
948.	— de soles à la Génoise	180
949.	— de soles à l'Amiral	180
950.	— de soles à la Printanière	180
951.	— de soles à la Vénitienne	180
964.	— de tanches à l'Anglaise	182
960.	— de thon à la Provençale	182
952.	— de truites à la Valaisienne	180
941.	— de truites à la Colbert	179
942.	— de turbot à la Diplomate	179
958.	— de vives à la Marinière	181
1097.	Foie d'oie à la Périgueux	211
1096.	— de veau à l'Italienne	211
1095.	— de veau à l'estouffade	211
892.	Fricassée de poulets à l'Ancienne	170
893.	— de poulets à la Chevalière. (Dessin nº 96.)	170
894.	— de poulets à la Dauphine	170
891.	— de poulets à la Parisienne	169
895.	— de poulets à la Villeroi	171
877.	Fritot de filets de soles à la Parisienne	167
876.	— de perdreaux à la Colbert	167
875.	— de poulets à la Viennoise	167
874.	— de poulets sauce tomate	166
873.	— de poulets à la Française	166
872.	Gigotins de faisans, purée de marrons	166
871.	— de volaille aux fines herbes	166
968.	Gratin de bécassines à la Financière	183
969.	— de grives à la Périgord	183
972.	— de homard à la Diplomate	184
970.	— de levraut aux fines herbes	184
971.	— de palais de bœuf à la Toulouse	184
1175.	— de turbot à la Reynière	224
1086.	Gras-double à la Vénitienne	209
1181.	Grenadins de brochet à la Russe. (Dessin nº 25.)	225
1152.	Grives à la Médicis. (Dessin nº 47.)	220
1150.	— à la Piémontaise	220
1151.	— à la Toulousaine	220
1184.	Harengs farcis à la Flamande	226
1174.	Homard à l'Américaine	224
1163.	— à la Cettoise	224
1090.	Kari de homards	210
1089.	— de veau à l'Indienne	209
1082.	Langues de mouton à la Soubise	208
1081.	— de rennes à la Russe	208
1178.	Lamproies à la Comtoise	224
1182.	Maquereaux à la Boulognaise	225
1179.	Matelote en croustade. (Dessin nº 84.)	225
1180.	— de pêcheur	225
1158.	Mauviettes à la Diplomate	221
1159.	— à la Taverney	221
1186.	Morue à la Maître-d'Hôtel	226
1079.	Noisettes de veau à la Princesse	207
1078.	— de veau à la Villeroi	207
1075.	Noix de veau à la Jardinière	207
1076.	— de veau à la Trianon	207

Numéros		Pages
1077.	Noix de veau à la Ladislas	207
856.	Oreilles de veau à la Financière	163
1100.	— de veau, sauce tortue	211
1101.	— de veau farcies à l'Italienne	212
1162.	Ortolans au gratin en caisse. (Dessin nº 52.)	221
1160.	— à la Périgueux	221
1161.	— à la Portugaise	221
1011.	Pain de bécasses à la Cussy	193
1015.	— de carpes à la Dartois	193
1009.	— de faisans à la Lucullus	192
1012.	— de foie-gras à la Trévise	193
1013.	— de levrauts à la Chasseur. (Dessin nº 94.)	193
1014.	— de merlans à la crème	193
1010.	— de perdreaux à la Nemours	193
1007.	— de volaille à l'Impériale. (Dessin nº 95.)	192
1008.	— de volaille à la d'Orléans	192
1084.	Palais de bœuf à la Lyonnaise	208
1085.	— de bœuf sauce tortue	209
1063.	Pâté chaud de bœuf à l'Anglaise	204
1058.	— à la Financière. (Dessin nº 80.)	202
1060.	— de grives	203
1061.	— de levraut à l'Ancienne	203
1059.	— de mauviettes aux truffes	203
1064.	— de pigeons à l'Anglaise	204
1065.	— de saumon à la Russe	204
1062.	— de soles aux huîtres	204
853.	Paupiettes de merlans. (Dessin nº 82.)	162
852.	— de filets de lapereaux à la Richelieu	162
851.	— à la Polonaise	162
850.	— de veau à la purée de pois	162
1138.	Perdreaux à la Bigarade	217
1143.	— à la Castillane	218
1139.	— à la Godard. (Dessin nº 90.)	217
1141.	— à la purée de lentilles	218
1142.	— aux truffes	218
1140.	— à la Valenciennes	218
1071.	Petites caisses de grives au gratin	206
1049.	— chartreuses à la Royale	200
1050.	— chartreuses à la Régente	201
1041.	— timbales au Chasseur	199
1038.	— timbales à la Talleyrand	198
1042.	— timbales de macaroni. (Dessin nº 61.)	199
1039.	— timbales à l'Impériale	198
1169.	— truites farcies à la Condé. (Dessin nº 89.)	223
1172.	— truites à la crème d'anchois	223
1083.	Pieds d'agneau, sauce kari	208
1098.	— de veau à la Périgord	211
1132.	Pigeons en compote	216
1133.	— à la Crapaudine	216
1130.	— farcis aux champignons. (Dessin nº 54.)	216
1131.	— à la Financière	216
1129.	— aux petits pois. (Dessin nº 68.)	216
1134.	— ramiers à la Provençale	217
1153.	Pluviers à la Dumanoir. (Dessin nº 69.)	220
1114.	Poulets au Chasseur	213
1119.	— à la Dantzig	214
1117.	— à la Parisienne	214
1115.	— à la Persane	214
1118.	— à la Piémontaise	214
1120.	— à la Printanière	214
1116.	— à la Valenciennes	214
1110.	Poularde à l'écarlate, sauce vénitienne	213
1111.	— à la Périgord	213
1109.	— à la Toulouse	213
1020.	Purée de faisans aux truffes	194
1072.	— de faisans en casserole d'argent	206
1021.	— de grives à la Chambellan	194
1019.	— de perdreaux à la d'Alembert	194
1018.	— de volaille à la Talleyrand	194
988.	Quenelles de brochet fourrées à la Villeroi	188
990.	— de carpes à la Régence	188
983.	— de coqs de bruyères aux nouilles	187
979.	— à l'essence de volaille	186
982.	— de faisans à la Financière. (Dess. nº 51.)	187
986.	— de lapereaux à la Sévigné	187
987.	— de lièvre garnies d'escalopes	188
989.	— de merlan à la Vénitienne	188
984.	— de perdreaux à l'Alsacienne	187
985.	— de pigeons à la Pompadour	187
980.	— de volaille à la Royale	186

Numéros		Pages
981.	Quenelles de volaille fourrées à la Périgord	186
1088.	Ragoût de mouton aux navets	209
860.	Ris de veau Montpensier. (Dessin nº 72.)	163
861.	— à la Toulouse	164
862.	— à la Périgueux	164
863.	— au gratin	164
864.	— à la Napolitaine	164
865.	— a la Macédoine	164
1093.	Rognons de mouton. (Dessin nº 59.)	210
1094.	— à la Colbert	210
1099.	— de veau à la crème	211
1183.	Rougets à la Béarnaise	226
998.	Salmis de bécasses aux truffes. (Dessin nº 97.)	190
1001.	— de canards sauvages à la Bourguignonne	191
1003.	— de faisans à la Mancelle	191
999.	— de perdreaux à la Royale	190
1000.	— de pluviers à l'Italienne	190
1002.	— de sarcelles aux champignons	191
1128.	Sarcelles à la Tyrolienne	215
886.	Sauté de faisans à la Hongroise	169
887.	— de levrauts à la Bretonne	169
888.	— — à la Russe	169
885.	— de perdreaux à la Montglas	168
889.	— de pigeons aux olives	169
890.	— de poulets à l'Indienne	169
878.	— — à la Marengo	167
879.	— — à la Paysanne	167
880.	— — à la Printanière	168
881.	— — à la Demidoff	168
882.	— — aux tomates	168
883.	— — à la Parisienne. (Dessin nº 44.)	168
884.	— — à la Provençale	168
1017.	Soufflé de foies de volaille. (Dessin nº 48.)	194
1016.	— de volaille aux truffes	194
857.	Tendrons de veau aux petits pois	163
858.	— aux concombres	163
859.	— à la Villeroi	163
855.	Tête de veau, sauce Madère	163
1024.	Timbale à la Barras	195
1036.	— farcie à la Piémontaise	198
967.	— de filets de soles Ambassadrice. (D. nº 83.)	183
1027.	— de foie gras à la Montesquieu	196
1040.	— de homard à l'Indienne	198
1034.	Timbale de lasagnes à la Génoise	197
1028.	— de macaroni à la Parisienne	196
1029.	— de macaroni à la Chevreuse. (Dessin 60.)	196
1030.	— de macaroni à la Romaine	196
1031.	— de macaroni à la crème	196
1033.	— de nouilles à la Milanaise	197
1023.	— de perdreaux à la Montmiral	195
1026	— à la Princesse	195
1025.	— de queues d'écrevisses. (Dessin nº 65.)	195
1032.	— de ravioles au parmesan. (Dessin nº 67.)	197
1037.	— de riz à la Portugaise	198
1035.	— de riz à l'Italienne	197
1022.	— de volaille parisienne. (Dessin nº 64.)	195
1057.	Tourte de filets de soles à l'Italienne	202
1056.	— de pigeons aux truffes	202
1176.	Tranches de thon à la Sobolewski	224
1177.	— de thon à la Tartare	224
1171.	— de truites à la Borromée	223
1170.	— de truites, Jeanne-d'Arc. (Dessin nº 86.)	223
973.	Turban de filets de veau aux champignons	184
974.	— de filets de poulets à la Rougemont. (D. 71.)	185
976.	— de filets de lapereaux à la Diane	185
977.	— de filets merlans, Parisienne. (Dessin 46.)	185
978.	— de filets de soles aux huîtres	186
975.	— de filets lièvre, Périgueux. (Dessin nº 73.)	185
1185.	Vives à la Batelière	226
1052.	Vol-au-vent à la Marinière. (Dessin nº 75.)	201
1055.	— de morue à la Marseillaise	202
1053.	— à la Nesle	201
1054.	— à la Patissière	201
1021.	— à la Toulouse	201

DU FROID.

ORNEMENTATION DU FROID.

1237.	Animaux modelés	239
1243.	Bordures en graisse	241

Numéros Pages
1245. Carton farce . . . 241
1247. — pistache . . . 241
1246. — truffes . . . 241
1235. Coupes et corbeilles . . . 238
1242. Feuilles en graisse . . . 240
1241. Fleurs en cire . . . 240
1240. — modelées en graisse . . . 240
1186 *bis*. Fond de plat, pain-verts, montants . . . 229
1192. Graisse à modeler . . . 231
1191. — pour socles, dit saindoux . . . 230
1187. Mandrins pour socles de pièces froides . . . 229
1188. Montants pour sujets d'entrées froides . . . 230
1244. Mousse imitée . . . 241
1248. Pain de blancs d'œuf pour décorer . . . 241
1189. Pains pour intérieur de bordures . . . 230
1232. Petits socles d'entrées froides . . . 238
1190. Procédé pour faire des moules en gélatine . . . 230
1208. Socle à aigle (Dessin nº 142.) . . . 234
1222. — aux aigles (Dessin nº 113.) . . . 236
1202. — bastion (Dessin nº 137.) . . . 233
1233. — en beurre . . . 238
1219. — à cascade (Dessin nº 129.) . . . 236
1221. — coulés en graisse et stéarine . . . 236
1193. — coulés et profilés . . . 231
1203. — à couronne (Dessin nº 138.) . . . 233
1209. — aux cygnes (Dessin nº 143.) . . . 234
1210. — à dauphins (Dessin nº 145.) . . . 234
1201. — double bastion (Dessin nº 116.) . . . 233
1199. — à double frise (Dessin nº 120.) . . . 232
1217. — aux dragons (Dessin nº 121.) . . . 235
1223. — aux écureuils (Dessin nº 114.) . . . 237
1230. — à gradins (Dessin nº 152.) . . . 238
1231. — à gradins (Dessin nº 153.) . . . 238
1211. — à griffes (Dessin nº 144.) . . . 235
1220. Socle-groupe aux chimères (Dessin nº 124.) . . . 236
1215. Socle hallali (Dessin nº 117.) . . . 235
1218. — à héron (Dessin nº 122.) . . . 236
1226. — imitant une gerbe de blé (Dessin nº 146.) . . . 237
1227. — imitant un bouquet de pin (Dessin nº 147.) 237
1196. — modelé à anses (Dessin nº 110.) . . . 232
1213. — moyen âge (Dessin nº 112.) . . . 235
1207. — nautique (Dessin nº 133.) . . . 234
1225. — orné de griffons (Dessin nº 148.) . . . 237
1205. — orné de têtes d'amours (Dessin nº 131.) . . . 233
1194. — à poisson (Dessin nº 125.) . . . 231
1195. — profilé à guirlande de fruit (Dessin nº 127.) 231
1216. — Rhin et Moselle (Dessin nº 123.) . . . 235
1229. — rond (Dessin nº 151.) . . . 238
1228. — rond taillé (Dessin nº 150.) . . . 237
1206. — rustique (Dessin nº 132.) . . . 234
1212. — Saint-Hubert (Dessin nº 109) . . . 235
1214. — des saisons (Dessin nº 115.) . . . 235
1197. — taillé à anses (Dessin nº 111.) . . . 232
1198. — taillé à double frise (Dessin nº 118.) . . . 232
1200. — à oiseaux (Dessin nº 119.) . . . 232
1204. — à têtes de satyres (Dessin nº 130.) . . . 233
1224. — aux tritons (Dessin nº 129.) . . . 237
1234. Sujets dits en tétine et en beurre . . . 238
1238. — coulés en gélatine . . . 239
1239. — taillés . . . 239
1236. Trophées en graisse . . . 239

SAUCES FROIDES ET GARNITURES.

1271. Beurre de Montpellier . . . 245
1272. — mousseux à la Parisienne . . . 245
1265. — de Provence, ayoli . . . 245
1307. Bordures en beurre . . . 251
1303. — pour froid . . . 250
1304. — de gelée aux légumes . . . 250
1305. — de gelée à la Mayonnaise . . . 251
1308. — d'œufs pour entrées froides . . . 251
1306. — de purées pour entrées froides . . . 251
1301. Garniture d'asperges . . . 248
1290. — banquière . . . 248
1287. — à la bouquetière . . . 248
1298. — de coquilles . . . 249
1294. — d'escalopes de volaille . . . 248
1296. — d'escalopes de poisson . . . 248
1292. — de foie-gras . . . 248
Numéros Pages
1300. Garniture de fonds d'artichauts . . . 249
1295. — de homard . . . 248
1286. — jardinière . . . 247
1291. — à la Lucullus . . . 248
1285. — macédoine . . . 247
1299. — d'œufs en coupe . . . 249
1293. — de ris de veau . . . 248
1288. — à la Samaritaine . . . 248
1297. — de tartelettes . . . 248
1284. — de truffes noires pour froid . . . 247
1289. — toulouse . . . 248
1249. Gelée d'aspic . . . 242
1250. — blanche . . . 242
1254. — pour croûtons . . . 243
1253. — de gibier . . . 243
1255. — hachée . . . 243
1251. — à l'Italienne . . . 242
1252. — maigre . . . 243
1302. Hâtelets pour froid . . . 249
1282. Raifort à la crème fouettée . . . 247
1276. Sauce chaufroix blonde . . . 246
1273. — brune au gibier . . . 246
1278. — à la purée d'artichauts . . . 246
1281. — à la purée de tomates . . . 247
1280. — à la ravigote . . . 246
1277. — à la Russe . . . 246
1274. — au sang . . . 246
1179. — aux truffes . . . 246
1275. — de volaille . . . 246
1283. Sauce Cumberland . . . 247
1270. — froide à la Génoise . . . 245
1259. Sauce mayonnaise à la Bohémienne . . . 244
1260. — à la Chantilly . . . 244
1256. — à la gelée . . . 243
1258. — au jambon . . . 244
1257. — aux œufs . . . 243
1264. — au beurre de homard . . . 244
1261. — à l'Italienne . . . 244
1262. — à la ravigote . . . 244
1263. — à la tartare . . . 244
1268. Sauce persillade . . . 245
1269. — ravigote à l'huile . . . 245
1266. — rémoulade . . . 245
1267. — rémoulade à la Russe . . . 245

GROSSES PIÈCES FROIDES.

1370. Aspic de filets de soles. (Dessin nº 100.) . . . 272
1372. — de foie-gras pour grosse pièce . . . 273
1371. — de homard à l'Ancienne (Dessin nº 107.) . 273
1373. — de volaille pour grosse pièce . . . 273
1330. Ballotines d'agneau en belle-vue . . . 256
1329. — de dinde à la gelée . . . 256
1331. — de lièvre à la Buffon (Dessin nº 119.) . 256
1359. Bastion d'anguilles à la moderne (Dessin nº 137.) 272
1368. — en pain de gibier à la Mazagran (D. 116.) 272
1367. — de volaille pour grosse pièce . . . 271
1383. Brochet froid à la gelée (Dessin nº 125.) . . . 276
1392. Buisson composé (Dessin nº 124.) . . . 278
1391. — d'écrevisses (Dessin nº 133.) . . . 277
1393. — de langoustes et crevettes (Dessin nº 123.) 278
1390. — de truffes au champagne (Dessin 132.) . 277
1375. Chaufroix de faisan (Dessin nº 274.) . . . 274
1374. — de filets de faisan . . . 273
1376. — de volaille en bordure (Dessin nº 146.) 274
1377. — de volaille à la moderne (Dessin 99.) . 274
1324. Cuissot de veau à la gelée (Dessin nº 105.) . . . 255
1386. Darne d'esturgeon à la Morghan (Dessin nº 126.) 276
1384. — de saumon à la Chevreuse (Dessin nº 108.) 276
1385. — de saumon à la Tivoli (Dessin nº 129.) . . 276
1314. Filets de bœuf à la Bohémienne . . . 253
1313. — à la Choisy . . . 253
1312. — à la gelée (Dessin nº 103.) . . . 252
1315. — à la Parisienne . . . 253
1316. — à la Printanière . . . 253
1318. Filets de faisans à la Russe (Dessin nº 122.) . . . 254
1317. — de poulets en belle-vue (Dessin nº 120.) . 253
1378. — de soles à la Parisienne (Dessin nº 148.) . 274
1363. Galantine d'anguilles, beurre de Montpellier . . 270
1362. — de cochon de lait . . . 269
1354. — de dinde à la Française (Dessin nº 112.) 266

Numéros — Pages

1361. Galantine de faisans à la volière (Dessin nº 111.). 269
1360. — de perdreaux à la Royale (Dessin 114.) 269
1359. — de perdreaux à la Dauphine.). 268
1355. — de poulardes pour grosse pièce. 267
1356. — de poulardes à l'Italienne. 267
1357. — de poulets à l'Anglaise. 267
1358. — de poulets à la Robert (Dessin nº 110.). 268
1382. Grosse carpe au bleu. 275
1394. Groupes de queues de langoustes (Dessin nº 121.) 278
1387. Homard en coquilles. 277
1388. — entier garni de hâtelets (Dessin nº 128.) 277
1366. Hure de sanglier à la Cumberland. 271
1364. — farcie à la Française (D. 106.). 270
1365. — en galantine (Dessin nº 109.). 271
1325. Jambon à la gelée. (Dessin nº 104.). 255
1326. — historié (Dessin nº 102.). 255
1332. Jambonneaux de poulets (Dessin 118.). 257
1319. Langues de bœuf à l'écarlate (Dessin nº 131.). 254
1320. Longe de veau glacée à la gelée. 254
1311. Noix de bœuf à l'écarlate. 252
1323. Noix de veau à la Chartreuse. 255
1321. — à la gelée. 254
1322. — piquée à la gelée. 255
1379. Pain de foies de lottes (Dessin nº 149.). 275
1347. — de poulardes à la gelée. 264
1352. — renaissance (Dessin nº 98.). 266
1353. Pain de foie-gras régence (Dessin nº 113.). 266
1351. — aux truffes. 265
1348. — en belle-vue. 264
1349. Pain de gibier à la gelée (Dessin nº 115.). 264
1350. — à la Saint-Hubert (Dessin nº 117.) 265
1338. Pâté froid de cailles à la Camerani. 260
1335. — de filets de perdreaux monté à la main. 259
1339. — de lièvre, dit de Pantin. 261
1336. — de poulardes à la Godefroy (Dess. 101.) 259
1341. — de saumon. 262
1340. — de thon à la Marseillaise. 261
1333. — de veau. 257
1334. Pâté de foie-gras à l'Alsacienne. 258
1337. — de canards. 260
1327. Petits jambons de tonkin à la Tartare. 256
1309. Pièce de bœuf à la gelée. 252
1389. Queues de langoustes à la gelée (Dessin nº 130.). 277
1310. Roatsbeef glacé. 252
1381. Saumon froid à la Parisienne. 275
1343. Timbale froide de faisans. 262
1342. — de foies de poulardes. 262
1344. Terrine de foie-gras de Strasbourg. 263
1346. — de lièvre pour grosse pièce. 264
1345. — de Nérac pour grosse pièce. 263
1380. Truite au bleu (Dessin nº 127.). 275
1328. Zampino de Modène à la gelée. 256

ENTRÉES FROIDES.

1469. Aspic de crevettes. 293
1461. — à la Duchesse. 291
1468. — d'écrevisses à la Mayonnaise. 293
1463. — de faisan à la Vernon. 292
1460. — de filets de poulets à l'écarlate. 291
1459. — de foie-gras aux truffes. 291
1467. — de homards. 292
1466. — de levraut à la Parisienne. 292
1462. — à la Montglas. 291
1464. — à la Toulousaine. 292
1465. — de volaille à la Reine. 292
1487. Buisson de mauviettes en caisses. 296
1488. — de petits homards, sauce mayonnaise. 296
1486. — de truffes. (Dessin nº 132). 296
1449. Célestines d'écrevisses. 289
1448. — de volaille aux truffes. 289
1452. Chaufroix de bécasses en bordure. (Dessin nº 160). 289
1451. — de faisan à la gelée. 289
1454. — de perdreaux aux truffes. 290
1450. — de volaille. 289
1425. — de filets de chevreuil à la gelée. 285
1422. — de dinde à l'écarlate. 284
1424. — de gélinottes en belle-vue. 284
1453. — de gélinottes à la Circassienne. 290
1455. — de grives à la Savoisienne. 290
1423. — de perdreaux aux truffes. 284
1421. Chaufroix de poulets à la Ravigote. 284
1489. Coquilles de volaille à la gelée. 297
1400. Côtelettes d'agneau à l'écarlate. 280
1402. — de chevreuil à la Dorsay. 280
1404. — de foie-gras à la Lucullus. 280
1407. — de foie-gras à la Kalergi. (Dessin nº 144). 281
1403. — de gibier au suprême. 280
1405. — de grives à la Russe. 281
1399. — de mouton aux pointes d'asperges. 280
1408. — en pain de volaille. 281
1406. — de perdreaux à la Reine. 281
1395. — de soles à la Phénicienne. 279
1396. — de veau en belle-vue. (Dessin nº 145). 279
1397. — de veau à la Parisienne. 279
1398. — de veau en surprise. 279
1401. — de volaille à la Macédoine. 280
1445. Darne de saumon à la gelée. 288
1446. — de saumon au beurre de Montpellier. 288
1491. Escalopes de filets de dinde à l'écarlate. 297
1490. — de filets de cerf à la gelée. 297
1426. Filets de coqs bruyères aux truffes. 285
1428. — de soles au beurre de Montpellier. 285
1427. — de soles à la Ravigote. 285
1444. Galantine d'anguille en bordure à la gelée. (D. 158). 288
1443. — d'anguille à la Tartare. 288
1439. — de bécassines à la gelée. 287
1437. — de cailles à la Périgord. 287
1438. — de grives en caisses. 287
1441. — de mauviettes en bordure. 288
1440. — de mauviettes en coupe. 287
1442. — d'ortolans à la Florentine. (Dess. nº 152). 288
1435. — de perdreaux à l'ancienne. 286
1433. — de perdreaux en belle-vue. (D. nº 150). 286
1434. — de perdreaux aux truffes. 286
1436. — de pluviers à la Cinq-Mars. (D. nº 155). 287
1429. — de poularde à la gelée. (Dessin nº 151). 285
1430. — de poulets à la Royale. 285
1432. — de poularde à la Banquière. 286
1431. — de poulets à la Reine. (Dessin nº 143). 286
1447. Hure de sanglier en roulade. 289
1411. Langues de mouton à la Dominicaine. (D. 156). 282
1410. — de veau au beurre de Montpellier. 282
1457. Mayonnaise de filets de dinde. 291
1458. — de langoustes à la gelée. (D. nº 159). 291
1456. — de poulets à la Ravigote. 290
1419. Pain d'écrevisses à la gelée. 283
1412. — de foie-gras en bordure. (Dessin nº 161.). 282
1414. — de gélinottes à la gelée. 282
1418. — Isabelle. (Dessin nº 138). 283
1413. — de perdreaux au suprême. (Dessin nº 154). 282
1417. — de volaille à la Chantilly. 283
1415. — de volaille à l'estragon. 283
1416. — de volaille à la Rossini. (Dessin nº 157). 283
1574. Pâté froid de perdreaux à la gelée. 294
1470. Petits aspics de homards. 293
1420. — pains de volaille à la Reine. (Dessin nº 153). 284
1475. — pâtés froids de foie-gras. 294
1476. — pâtés froids de mauviettes. 294
1471. Petites chartreuses à la gelée. 293
1409. — de veau à la Mirabeau. 281
1484. Salade d'écrevisses. 296
1481. — de filets de soles à la française. 295
1483. — de homards à la gelée. 296
1482. — de langoustes aux œufs de vanneaux. 295
1480. — De saumon à la Russe. 295
1479. — de soles à la Bagration. (Dessin nº 143.). 295
1485. — de thon à l'Italienne. 296
1477. — de volaille à l'ancienne. 294
1478. — de volaille à la Mayonnaise. 294
1472. Terrine de foie-gras à la gelée. 293
1473. Timbale de foie-gras à la gelée. 294

CHARCUTERIE.

1499. Andouilles truffées. 298
1498. Boudins noirs. 298
1504. Cervelas. 299
1505. — à l'Espagnole. 300
1492. Fonte de saindoux. 297
1501. Fromage d'Italie aux truffes. 299
1502. Fromage de cochon. 299

Numéros		Pages
1509.	Mortadelles de Bologne	300
1503.	Noix de porc en terrine	299
1500.	Pieds de porc à la Charcutière	299
1496.	Saucisses à la Chipolata	298
1493.	— aux fines herbes	297
1497.	— longues, à l'Anglaise	298
1495.	— plates, aux truffes	298
1494.	— aux truffes	298
1508.	Saucisson cru à l'Italienne	300
1507.	— de Lyon	300
1506.	— d'oie de Navarre	300

DES ROTS.

SAUCES ET GARNITURES DE RÔTS.

1513.	Citrons pour rôts	302
1511.	Cresson pour rôts	302
1514.	Croûtes pour rôts	302
1512.	Gelée de groseilles pour rôts	302
1529.	Habillage et bridage de volaille	302
1510.	Jus pour rôts	302
1520.	Salade de betteraves	302
1518.	— de céleri	303
1516.	— de chicorée	303
1524.	— de choucroute	303
1523.	— de choux rouges	303
1522.	— de concombres	303
1528.	— de harengs à l'Allemande	303
1519.	— de haricots verts	303
1515.	— de laitues	302
1521.	— de légumes cuits	303
1517.	— de romaine	302
1526.	— à la Royale	303
1525.	— russe	303
1527.	— suédoise	303
1510 *bis*.	Sauces pour rôts	302

RÔTS DE VOLAILLE, GIBIER ET POISSONS.

1561.	Bec-figues rôtis	309
1553.	Bécassines rôties	308
1547.	— rôties aux croûtes	307
1550.	Canards sauvages rôtis	308
1556.	Cailles rôties, bardées	388
1532.	Chapons rôtis à la peau de goret	305
1562.	Cimier de daim à l'Anglaise	309
1542.	Coqs de bruyère rôtis	306
1530.	Dindes truffées, rôties	304
1531.	Dindonneaux piqués et rôtis	304
1541.	Faisans truffés, rôtis	306
1545.	Gélinottes piquées et rôties	307
1546.	— rôties à la Lithuanienne	307
1555.	Grives rôties aux croûtes	308
1543.	Grouses et ptarmigans rôtis à l'Anglaise	306
1554.	Guignards rôtis	308
1540.	Jeune paon piqué, rôti	306
1567.	Levrauts rôtis	310
1560.	Mauviettes à l'Allemande	309
1559.	— bardées, rôties	309
1536.	Oisons rôtis	305
1558.	Ortolans à l'Italienne	309
1557.	— rôtis	308
1538.	Outarde canepétière rôtie	306
1544.	Perdreaux rouges piqués, rôtis	307
1549.	Pigeons ramiers rôtis	308
1537.	— rôtis, au jus	306
1539.	Pintades piquées, rôties	306
1533.	Poulardes rôties à l'Anglaise	305
1552.	Poules d'eau rôties	308
1534.	Poulets gras rôtis, au cresson	305
1535.	Poussins rôtis à la Polonaise	305
1565.	Quartier de chevreuil	309
1566.	— de chevreuil à la Polonaise	310
1569.	Rôts froids de volaille et gibier	310
1568.	— de poisson	310
1551.	Sarcelles rôties	308
1564.	Selle de chevreuil, piquée et rôtie	309
1563.	— de marcassin rôtie	309
1548.	Vanneaux et pluviers rôtis	307

DES ENTREMETS DE LÉGUMES ET FARINAGES.

Numéros		Pages
1622.	Artichauts à la barigoule	318
1621.	— bouillis, sauce hollandaise	318
1623.	— farcis à la Bordelaise	319
1625.	— frits à l'Italienne	319
1624.	— à la Lyonnaise	319
1612.	Asperges à la Piémontaise	317
1611.	— sauce au beurre	317
1649.	Aubergines farcies	322
1650.	— frites	323
1651.	— à la Lyonnaise	238
1662.	Brocolis aux anchoix	324
1618.	Cardons à la moelle	318
1619.	— au parmesan	318
1620.	— poirés au gratin	313
1642.	Carottes à la maître-d'hôtel	322
1589.	Cèpes à la Bordelaise	314
1591.	— à la Polonaise	314
1587.	Champignons farcis	314
1588.	— à la Provençale	314
1653.	Chicorée à la crème	323
1654.	— au jus	323
1665.	Choux blancs à l'Allemande	325
1669.	— de Bruxelles sautés	325
1661.	Choux-fleurs au gratin	324
1659.	— à la Hollandaise	324
1660.	— à la Villeroi	324
1663.	Choux marins à l'Anglaise (see-kale)	324
1666.	— de milan farcis	325
1667.	— raves farcis	325
1668.	— rouges à l'Allemande	325
1664.	— verts glacés	324
1640.	Concombres à la duchesse	321
1639.	— farcis et glacés	311
1583.	Coquilles de truffes noires	313
1657.	Coucoucelles sautées	323
1577.	Croquettes de pommes de terre	312
1629.	Croquettes d'artichauts	320
1586.	Croûtes aux champignons	314
1580.	— aux truffes noires	313
1641.	Dolmas à la Turque	321
1590.	Émincé de cèpes à la Génoise	314
1585.	— de champignons à la Piémontaise	313
1582.	— de truffes noires à la crème	323
1657.	Épinards à l'Anglaise	324
1655.	— à la crème	323
1656.	— au jus	323
1658.	— à la Piémontaise	324
1610.	Fèves de marais à la béchamel	317
1695.	Flans suisses au fromage	329
1626.	Fonds d'artichauts à l'Espagnole	319
1627.	— farcis	319
1628.	— à la macédoine	320
1630.	— à la Villeroi	320
1686.	Fondus à la Piémontaise	328
1684.	Gnoquis à la Romaine (gnocchi)	328
1605.	Haricots blancs à la Bretonne	316
1604.	— blancs à la maître-d'hôtel	316
1606.	— blancs à la Robert	316
1602.	— flageolets au velouté	316
1608.	— noirs au beurre	316
1603.	— panachés	316
1607.	rouges à la Bourguignonne	316
1599.	— verts à l'Anglaise	315
1600.	— verts à la Française	316
1601.	— verts en petits pois	316
1647.	Laitues braisées	322
1648.	— farcies	322
1688.	Macaroni au gratin	328
1671.	Macédoine de légumes	325
1531.	Morilles à la poulette	315
1646.	Navets à la Chartres	322
1645.	— glacés	322
1689.	Noques à l'Allemande	328
1634.	Oignons farcis	320
1675.	OEufs brouillés aux truffes	326
1677.	— farcis aux champignons	326
1679.	— au gratin	327
1678.	— à la Lyonnaise	327

Numéros Pages

1676. OEufs au miroir. 326
1674. — mollets à la Dauphine. 326
1673. — pochés au jus. 326
1680. Omelette aux fines herbes. 327
1681. — au fromage. 327
1682. — aux rognons. 327
1683. — aux tomates. 327
1592. Oronges à la Russe. 315
1672. Pains de légumes. 326
1685. Pannequets à la béchamel. 328
1670. Patates à l'Espagnole. 325
1596. Petits pois à l'Anglaise. 315
1597. — à la Française. 315
1598. — au lard. 315
1635. Pieds de céleris à l'Espagnole. 320
1636. — de céleris à la Villeroi 321
1638. — de fenouils au velouté 321
1613. Pointes d'asperges au velouté. 317
1614. — d'asperges à la Colbert. 317
1615. — d'asperges à l'Impériale 317
1616. — de houblon frites. 317
1617. Pointes de houblon au velouté. 318
1609. Pois pointus (garbanços). 317
1571. Pommes de terre à l'Anglaise. 311
1576. — à la Chateaubriand. 312
1572. — à la Duchesse. 312
1574. — frites. 312
1573. — à la maître-d'hôtel. 312
1570. — en robes. 311
1575. — soufflées. 312
1637. Racines de céleris à la purée (ou céleris rave). . 321
1692. Ramequins au parmesan. 329
1691. — de poulainte. 329
1644. Salsifis frits. 322
1643. — au velouté. 322
1687. Soufflé au parmesan à la Rossini. 328
1694. Subrics d'épinards. 329
1693. — de riz. 329
1690. Timbale de nouille à la crème. 329
1632. Tomates farcies à l'ancienne. 320
1631. — farcies à la Provençale. 320
1633 — au gratin. 320
1595. Topinambours à la Cracovienne. 315
1594. — à la crème. 315
1584. Truffes blanches à la Piémontaise. 313
1581. — noires à l'Italienne. 313
1578. — noires à la Mirepoix. 312
1579. — noires sautées au Madère. 313

DES ENTREMETS DE DOUCEUR.

SAUCES ET GARNITURES D'ENTREMETS CHAUDS.

1697. Garniture d'entremets chauds. 330
1669. Hâtelets d'entremets chauds. 330
1714. Sabayon au vin 332
1701. Sauce abricots 331
1707. — à l'ananas. 331
1698. — à l'Anglaise au Madère. 330
1709. — bischof. 331
1711. — au café. 332
1717. — aux cerises. 332
1710. — au chocolat. 332
1713. — crème anglaise aux noisettes. 332
1712. — — à l'orange. 332
1699. — à la crème vanillée. 331
1703. — églantine. 331
1706. — aux fraises. 331
1700. — au Madère 331
1715. — mousseuse à la vanille. 332
1716. — Mousseuse à la moelle. 332
1704. — à l'orgeat. 331
1705. — aux pêches. 331
1708. — au punch. 331
1702. — aux sucs de fruits. 331

ENTREMETS DE DOUCEUR CHAUDS.

1781. Abricots à la Colbert. 345
1780. — à la Condé. (Dessin nº 168.). 345
1782. Ananas à la Créole. (Dessin nº 162.) 346
1803. Baba chaud au chocolat. 350
1802. — chaud au Madère 350

Numéros Pages

1832. Beignets d'abricots confits 356
1833. — d'ananas à l'Impériale 356
1842. — de brioches à la crème. 357
1845. — de carnaval à la Polonaise (ponszki) . . 358
1830. — de cerises. 355
1838. — de crème à la vanille. 356
1839. — de crème, fourrés 357
1844. — à la Dauphine aux amandes. 358
1836. — de fraises. 356
1834. — de marrons 356
1837. — d'oranges. 356
1835. — de pâte de coings 356
1826. — de pêches. 355
1829. — de poires à la Saint-Amand 358
1828. — de pommes à la duchesse 355
1827. — — glacés 355
1831. — de reines-claude. 355
1843. — à la Romaine 357
1840. — soufflés à l'orange. 357
1841. — — à l'Italienne. 357
1846. — à la Varsovienne (naleniski). 358
1801. Bordure Madeleine au riz. 350
1799. — de riz aux reines-claude 349
1800. — de semoule aux abricots 349
1754. Charlotte de poires, Napolitaine. (Dessin nº 165.) 340
1755. — à la Polonaise 340
1752. — de pommes à la vanille. 339
1756. — à la reine 340
1753. — à la Varsovienne 340
1764. Crème au bain-marie, au café. 342
1765. — au caramel. 342
1851. Croquettes de marrons à la vanille. 359
1852. — de pommes de terre, vanille 359
1850. — de riz à l'orange. 359
1824. Croustade à la crème. 354
1823. — aux pêches. 354
1769. Croûtes aux cerises. (Dessin nº 163.). 343
1771. — à l'Espagnole. 344
1767. — aux fruits à la Portugaise 343
1770. — à l'Italienne. 343
1766. — au Madère. 342
1772. — printanières aux fruits 344
1768. — à la Victoria. 343
1819. Damfnouilles (dampfnudeln) à l'Allemande. . . 353
1810. Gâteau de Compiègne au sabayon. 351
1813. — du Congrès au riz. 352
1812. — du Congrès à la groseille. 352
1783. Marrons au riz à l'Espagnole. 346
1804. Mazarin au kirsch. 350
1821. Mispaïs à l'Anglaise (mince-pies) 353
1822. — à la Française 354
1798. OEufs à la neige 349
1795. Omelettes à la Célestine 348
1794. — aux confitures. 348
1793. — du roi. 348
1796. — soufflée à la vanille. 349
1797. — — à la fleur d'oranger 349
1815. Pannequets au chocolat 352
1814. — aux confitures 352
1818. — glacés, à la purée de marrons. . . 353
1816. — à l'Impériale. 352
1817. — meringuées. (Dessin nº 171.). . . . 352
1779. Pêches au riz, au marasquin 345
1825. Petites croustades de nouilles à l'ananas. . . . 354
1811. Petits Compiègnes au café. 351
1808. — Savarin aux pêches. 351
1809. — — sauce aux fraises. 351
1792. — soufflés à l'orange 348
1724. Plum-pouding au punch. (Dessin nº 170.). . . . 334
1776. Pommes au beurre 344
1778. — à la Dauphine. 345
1775. — au gratin. 444
1777. — à la Richelieu. 345
1773. — au riz à l'orange. 344
1774. — au riz meringué. (Dessin nº 169.). . . 344
1737. Pouding d'abricots à l'Anglaise 337
1736. — à l'Américaine. 336
1722. — de cabinet, à la reine. 334
1718. — — à l'orange. 333
1719. — — à la royale. 333

Numéros — Pages

1721. Pouding de cabinet, à l'Italienne 333
1725. — à la Gambacérès 334
1739. — à la Camérani 337
1738. — à la Cowley 337
1729. — à l'Écossaise 335
1732. — Georges-quatre 336
1740. — du Hanovre 337
1734. — à la Humboldt 336
1720. — au Malaga 333
1744. — de nouille à l'Italienne 338
1723. — au pain noir 334
1730. — de pain à l'Anglaise 335
1742. — de riz à l'orage 338
1733. — — à la Portugaise 336
1743. — — à la Bourdaloue 338
1741. — de semoule églantine. (Dessin n° 166.) 337
1735. — — à la Wesphalienne 336
1745. — soufflé aux amandes 338
1746. — — de Francfort 338
1747. — — au citron 338
1748. — — à la Saxonne 339
1749. — — au chocolat 339
1750. — — à la Royale. (Dessin n° 164.) . . 339
1751. — — à l'Espagnole 339
1727. — à la Tyrolienne 335
1726. — à la Vernet 335
1728. — à la Vésuvienne 335
1731. — à la Wellington 335
1820. Profiteroles au chocolat 353
1848. Rissoles à l'Anglaise 359
1847. — aux confitures 358
1849. — de moelle à la Génoise 359
1806. Savarins à l'Anglaise 351
1807. — à l'ananas. (Dessin n° 167.) 351
1805. — à la Montmorency 351
1791. Soufflé à l'abricot, à froid 347
1787. — aux amandes 347
1788. — au chocolat, en caisse 347
1791. — de framboises 348
1786. — à la Palffy 347
1789. — de pommes à la Russe 347
1785. — de riz au marasquin 347
1784. — à la Vanille 346
1757. Timbale à la Condé 341
1760. — à la Duchesse 341
1761. — à l'Espagnole 341
1763. — de fruits à la Parisienne 342
1758. — à la Macédoine 341
1759. — de marrons au marasquin 341
1762. — de riz à la Napolitaine 342

GARNITURES ET ORNEMENTS D'ENTREMETS FROIDS.

1868. Clarification de la colle de pieds de veau 362
1867. — de la colle de poisson 362
1869. — de la colle avec le sucre 363
1866. — de la gelatine 362
1863. — des sucs de fruits 361
1855. Croûtons rubanés pour garniture 360
1865. Extraction de la colle de couennes fraîches de porc. 362
1864. — de la colle de pieds de veau 262
1854. Garnitures d'entremets froids 360
1856. Hâtelets pour entremets froids 360
1860. Montants pour entremets moulés 361
1861. Moules chemisés 361
1857. Ornements d'entremets froids 360
1853. Sauces d'entremets froids 360
1858. Socles et fonds de plats 360
1859. — en glace naturelle 361

ENTREMETS FROIDS.

1970. Ananas glacé à la d'Orléans 383
1974. Bavarois à l'ananas 384
1972. — au café. (Dessin n° 181.) 384
1973. — au chocolat 384
1978. — aux fraises 385
1979. — au gingembre 385
1982. — au Marasquin 385
1980. — panaché à la Bohémienne 385
1975. — aux pistaches 384
1971. Bavarois printanier. (Dessin n° 174.) 383
1977. Bavarois au riz, à la fleur d'oranger 385
1976. — au riz, à l'orange 384
1981. — en surprise 385
1983. Blanc-manger à l'Impératrice 385
1986. — aux noix fraîches 386
1985. — à l'orange 386
1984. — à la Parisienne. (Dessin n° 191.). 386
1987. — rubané 386
2001. Bombe à la Mogador 389
1999. — à la Napolitaine. (Dessin n° 203.) 389
2003. — à la Printanière 389
2004. — à la Reine 390
2002. — à la Sicilienne 389
2000. — à la Souveraine 389
1990. Bordure de blanc-manger aux fruits 387
1991. — de blanc-manger à la Maltaise 387
1988. — de crème aux abricots 386
1989. — Macédoine aux pêches 387
1942. Entremets de glaces moulées. (Dessin n° 201.) . 377
1950. Timbale de gaufres à la Chantilly. (Dess. n° 196.). 379
1946. — à la Montpensier 378
1952. — à la Napolitaine 379
1945. — parisienne 378
1948. — russe aux fraises 378
1947. — russe aux pistaches (Dessin n° 172.) . . 378
1949. — à la Savoisienne 379
1951. — à la Sicilienne 379
1963. Corne d'abondance garnie de fruits glacés. (D. 187.) 382
1964. — garnie d'œufs imités 382
1961. Coupe garnie de quartiers d'oranges glacés. (186.) 381
1962. — en nougat à la Chantilly 382
1960. — en nougat garnie de fruits glacés . . 381
1917. Crème espagnole au rhum 372
1862. — fouettée dite à la Chantilly 361
1915. — française aux amandes 371
1916. — française au chocolat 371
2008. — vierge à la vanille 390
1920. — plombière d'abricots, suédoise (D. 178). . 372
1927. — plombière aux amandes 374
1923. — — des dames 373
1924. — — à la Dame-Blanche 373
1922. — — à la Madeleine 373
1925. — — à la Moscovite, tutti-frutti . . 373
1926. — — à la Napolitaine 373
1918. — — à l'Orientale 372
1921. — — au parfait 372
1919. — — à la Souveraine 372
2048. Croquante aux abricots 397
1959. Croquembouche à la Bourquenay 381
1957. — de génoise aux fraises (D. n° 189.) 381
1956. — de marrons 380
1958. — de petits choux à la crème (194) 381
2051. Flan de cerises 397
2053. — de crème au Marasquin 398
2050. — de pêches 397
2049. — de pommes grillées 397
2052. — de pommes à la pâtissière 397
2054. — de riz meringué 398
2042. Gâteau ambroisie 396
2024. — baba à la Montmorency 393
2035. — bourbonnais 395
2028. — breton garni de plombière 394
2026. — de Compiègne à l'orange 393
2033. — de Cussy à la Chantilly 394
2032. — à la Dame-Blanche 394
2041. — fanchette 396
2034. — fantine 394
2031. — financier 394
2045. — framboisé 396
2012. — de Gênes 391
2027. — du Havre. (Dessin n° 179.) 393
2013. — impérial 391
2019. — italien 392
2014. — Madeleine 391
2030. — Malakoff 394
2009. — mille feuilles aux amandes 390
2038. — moka 395
2020. — moscovite au kirch 392
2010. — napolitain garni. (Dessin n° 177.) . . . 391
2039. — Narbonne 395

Numéros		Pages
2043.	Gâteau de la paix	396
2040.	— Palmerston	395
2046.	— de Pithiviers	396
2029.	— portugais	394
2022.	— de Prusse, à la crème	393
2017.	— punch aux fraises	392
2044.	— religieux	396
2011.	— Saint-Hilaire	391
2023.	— Saint-Honoré aux fraises	393
2021.	— Savarin aux fruits	392
2037.	— sicilien	395
2025.	— à la Stanley	393
2036.	— sultan. (Dessin nº 184.)	395
2018.	— des Trois-Frères	392
2015.	— val-la-reine	391
2016.	— Victoria	392
1878.	Gelée à l'ananas	364
1880.	— au champagne	365
1883.	— au cresson	365
1879.	— de Dantzig	364
1872.	— fouettée à l'abricot	363
1873.	— aux fraises	363
1871.	— aux framboises	363
1876.	— aux grenades	364
1885.	— macédoine	365
1884.	— à la Mandarine	365
1893.	— moscovite à l'ananas. (Dessin nº 180.)	367
1870.	— d'oranges	363
1874.	— aux pêches	364
1877.	— au raisin muscat	364
1881.	— au rhum	365
1889.	— rubanée à la Française. (Dessin nº 173.)	367
1892.	— à la Russe, au Frontignan	367
1882.	— à la Souveraine	365
1775.	— au sucre de quatre fruits	364
1890.	— sultane à l'Orientale. (Dessin nº 190.)	367
1891.	— macédoine au Marasquin	367
1887.	— — à la Maréchale	366
1886.	— — à l'orange	366
1888.	— — à la Russe	366
1895.	Macédoine de fruits à la Napolitaine	367
1966.	Meringue à l'ancienne. (Vacherine.)	382
1968.	— garnie de plombière. (Dessin nº 188.)	383
1967.	— suisse garnie de crème. (Dessin nº 197.)	382
1997.	Mousse à l'Allemande	388
1995.	— à l'ananas	388
1998.	— au chocolat	389
1996.	— aux fraises	388
1994.	— au Marasquin	388
1993.	— au thé	387
1992.	— à la vanille. (Dessin nº 198.)	387
1969.	Nid en sucre filé. (Dessin nº 202.)	383
1900.	Pain d'abricots à la vanille	368
1899.	— d'abricots à l'Impératrice. (Dessin nº 176.)	368
1901.	— d'amandes à la vilain quatorze	369
1904.	— d'ananas aux pistaches	369
1909.	— de cerises à la Montmorency	370
1906.	Pain de fraises marbré	369
1908.	— de fraises à la française	370
1897.	— de fraises à la parisienne	368
1898.	— de framboises à la gelée	368
1910.	— de fruits à l'impériale	370
1905.	— de marrons à la vanille	369
1907.	— d'oranges à la Montpensier	370
1903.	— de pêches à la crème	369
1902.	— de pêches au marasquin	369
1914.	— de riz à l'ananas	371
1912.	— de riz à l'impératrice	371
1913.	— de riz à la princesse	371
1911.	— de riz sauce aux fraises	370
1894.	Paniers d'oranges à la gelée	367
1965.	Petits nougats à la crème	382
1928.	Pouding froid de carême	374
1932.	— à la Dalmatie	375
1929.	— à la duchesse	374
1935.	— à l'Italienne	375
1933.	— à la Parisienne	375
1940.	Pouding glacé à la Chateaubriand	377
1936.	— à la diplomate	375
1934.	Pouding Ermance	375
1937.	Pouding glacé à la Metternich	376
1990.	— à la Nesselrode	376
1938.	— à la Richelieu. (Dessin nº 199.)	376
1931.	Pouding de riz à l'impératrice	374
1930.	— à la Maltaise	374
1896.	Quartiers d'oranges à la gelée. (Dessin nº 182.)	368
1941.	Sabayon glacé à la Piémontaise	377
2006.	Soufflé glacé aux fraises	390
2007.	— à la Palffry	390
2005.	— à la vanille	390
1953.	Suédoise de fruits à la gelée. (Dessin nº 175.)	380
1955.	— de pommes à la reine	380
1954.	— en pyramide. (Dessin nº 183.)	380
1943.	Timbale glacée à la sicilienne	377
1944.	— de marrons à la sultane	377
2047.	Vol-au-vent aux fruits, à la française	397

DE LA PATISSERIE.

ORNEMENTATION, GLACES ET CRÈMES.

Numéros		Pages
2068.	Amandes de couleur	403
2074.	Aigrettes en sucre filé	404
2118.	Ballon imité. (Dessin nº 223.)	418
2090.	Bordures en glace royale	407
2091.	— en pastillage	408
2060.	Carmin	402
2057.	Carton-pâte	401
2078.	Cep de vigne en sucre filé	405
2115.	Château fort en gaufres italiennes. (Dessin nº 220.)	417
2080.	Clochettes en sucre filé fin	435
2081.	— en sucre au cassé	405
2088.	Conservation du sucre filé	407
2063.	Couleurs composées	402
2061.	— jaune	402
2058.	— d'office	402
2059.	— rouge	402
2062.	— vert d'épinard	402
2079.	Coupes et corbeilles en sucre filé	405
2077.	Couronne en sucre filé. (Dessin nº 202.)	404
2123.	Corbeille en pastillage. (Dessin nº 230.)	421
2148.	Crème frangipane aux amandes	424
2149.	— au chocolat	424
2147.	— à la vanille	424
2145.	— pâtissière à l'orange	423
2146.	— de Pithiviers	423
2150.	— Viennoise au marasquin	424
2071.	Cuisson du sucre à filé	403
2082.	Dents de loup	405
2093.	Fleurs en pastillage	409
2092.	— — glace et sucre	409
2141.	Glace au beurre à la vanille	423
2132.	— au chocolat	422
2142.	— à la crème de moka	423
2143.	— à la crème au chocolat	423
2144.	— à la crème d'amandes	423
2133.	— cuite, à la vanille	422
2134.	— cuite, au chocolat	422
2134.	— cuite, au café	422
2136.	— cuite, au lait d'amandes	422
2140.	— fondante au café	423
2139.	— fondante au chocolat	423
2138.	— fondante aux fraises	423
2137.	— fondante à la vanille	423
2131.	— aux liqueurs à froid	422
2129.	— royale aux pistaches	422
2128.	— royale aux framboises	422
2056.	— royale pour ornement	401
2124.	— royale pour pièces montées	421
2125.	— royale pour décors	421
2126.	— royale à la vanille	421
2127.	— royale au marasquin	421
2151.	— de sucre ou sucre royal	424
2130.	— de sucre en poudre à la groseille	422
2119.	Gondole en pastillage. (Dessin nº 224.)	419
2121.	Grande cascade en sucre filé. (Dessin 228.)	419
2120.	— fontaine chinoise. (Dessin nº 227.)	419
2112.	— pièce gothique. (Dessin nº 233.)	416
2113.	— pièce orientale. (Dessin nº 234.)	416
2096.	Gradins à pâtisserie	410
2114.	Grosse pièce en meringue	416

Numéros — Pages

2116. Kiosque rustique. (Dessin nº 221.) 417
2095. Mandrins pour socles, gradin, etc. 410
2070. Mastic pour pièces montées. 403
2064. Méthode pour sabler au sucre de couleur. . . . 402
2089. Ornements en sucre tors. 407
2055. Pastillage. 401
2110. Pavillon chinois. (Dessin nº 231.) 415
2111. Pièce gothique. (Dessin nº 232.). 415
2108. Pièces montées en pastillage 414
2109. — montées en glace royale. 414
2075. Pompons en sucre filé. 404
2155. Pralin 424
2107. Rochers pour pièces montées. 413
2117. Ruines en génoise. (Dessin nº 222.). 418
2106. Socle en bois. (Dessin nº 195.). 413
2102. Socles en carton. 412
2103. Socle en carton-pâte. (Dessin nº 190.). 412
2099. — à cornes d'abondance. (Dessin nº 207.). . . 411
2101. — à esses. (Dessin nº 210.). 412
2100. — en glace, pastillage. (Dessin nº 208.) . . . 411
2104. — en sucre tassé. (Dessin nº 191.). 413
2105. — en sucre coulé. (Dessin nº 194.). 413
2097. — en sucre sculpté. 410
2098. — en sucre filé. (Dessin nº 209.). 411
2065. Sucre de couleur rose 402
2066. — de couleur verte. 402
2067. — de couleurs jaune, bleue. 403
2073. — filé ou coulé à la cuiller. 403
2072. — filé à la jetée. 403
2153. — granulé ou perlé. 424
2154. — à l'orange. 424
2152. — vanillé 424
2094. Sujets en glace, pastillage et sucre filé. 409
2084. Sultane droite en sucre filé. (Dessin nº 216.). . . 406
2087. — en glace royale. 406
2083. — à grillage, en sucre filé. (Dessin nº 217.) 405
2085. — pleines en sucre filé. 406
2086. — en sucre filé, à dôme. (Dessin nº 190.). . 406
2122. Vase garni de fleurs. (Dessin nº 229.). 420
2069. Verni blanc pour pièces montées. 403
2076. Voluptés en sucre filé. 404

DÉTREMPES ET APPAREILS.

2206. Appareil de biscuit de couleur pour rocher. . . 431
2216. — de biscuit punch 432
2218. — de biscuit commun. 432
2219. — de biscuit manqué, à l'orange 432
2220. — de biscuit d'Espagne 432
2221. — de biscuit en feuilles 432
2222. — de biscuit aux pistaches. 432
2223. — de biscuit aux noisettes. 432
2224. — de biscuit aux noix fraîches. 433
2225. — de biscuit ambroisie. 433
2226. — de biscuit roulé. 433
2227. — de biscuit au citron. 433
2228. — de biscuit pensée. 433
2229. — de biscuit moscovite 433
2230. — de biscuit sableux. 433
2231. — de biscuit aux amandes sur feu . . . 433
2236. — de biscuit aux amandes. 434
2232. — de biscuit léger 433
2234. — de biscuit fin. 434
2235. — de biscuit de Genève. 434
2237. — de biscuit à la Richelieu. 434
2238. — de biscuit à la Reine. 434
2239. — de biscuit mousseline. 434
2241. — de biscuit hollandais. 434
2242. — de biscuit à l'eau. 434
2243. — de biscuit bénédictin 434
2244. — de biscuit friand. 435
2245. — de biscuit au riz. 435
2246. — de biscuit au pain noir. 435
2247. — de biscuit Saint-Hilaire. 435
2238. — de biscuit de Gênes. 435
2249. — de biscuit impérial. 435
2250. — de biscuit au chocolat. 435
2251. — de biscuit au café. 435
2252. — de biscuit des trois-frères. 435
2253. — de biscuit à la fleur d'oranger 335
2254. — de biscuit financier. 436
2255. Appareil de biscuit de Turin. 436
2256. — de biscuit orangeade. 436
2257. — de biscuit viennois. 436
2258. — de biscuit Cussy. 436
2259. — de biscuit Palmerston. 436
2260. — de biscuit de Portugal. 436
2233. — de biscuit Eugénie 434
2217. — de bouff à l'Allemande. 442
2204. — à gaufres. 430
2203. — à gaufres pour timbale. 430
2202. — à gaufres à la crème. 430
2209. — de génoise aux amandes. 431
2210 — de génoise cassante. 431
2211. — de génoise aux raisins. 431
2212. — de génoise aux pistaches. 431
2213. — de génoise sèche pour timbale 431
2214. — de madeleine. 432
2215. — de madeleine à l'orange. 432
2240 — de madeleines de Commercy 434
2261. — à meringue, ordinaire. 436
2262. — à meringue, royal 437
2263. — à meringue, à l'Italienne. 437
2264. — à meringue, pour décor. 437
2265. — à nougat aux pistaches. 437
2266. — de nougat aux avelines. 437
2267. — de nougat à la Reine. 437
2268. — de nougat en dés. 437
2205. — de palais de dames. 431
2207. — de pannequets. 431
2208. — de pannequets. 431
2195. Pâte d'amandes à la gomme adragante. 430
2196. — d'amandes aux œufs. 430
2197. — d'amandes pour petit four. 430
2198. — d'amandes pour timbale 430
2199. — d'amandes, cuite. 430
2200. — d'amandes, soufflée. 430
2192. — à baba à la Varsovienne. 429
2188. — à brioche à l'Italienne 429
2177. — à choux. 428
2176. — à choux, fine. 427
2178. — à choux, commune. 428
2189. — à couglof à la Hollandaise 429
2173. — à couques. 427
2174. — à croûtes russes. 427
2165. — demi-feuilletée. 426
2156. — à dresser 424
2157. — à dresser à l'Alsacienne. 425
2158. — à dresser à l'Anglaise. 425
2171. — à échaudés. 427
2162. — feuilletée au beurre 425
2163. — feuilletée à la graisse 426
2164. — feuilletée au saindoux 426
2161. — à flan. 425
2159. — à foncer, ordinaire. 425
2160. — à foncer, fine. 425
2193. — à frire. 429
2194. — à frire à l'Italienne. 430
2180. — frolle à la Romaine. 428
2181. — frolle à la Brémoise. 428
2182. — frolle à la Française. 428
2183. — frolle à la Napolitaine. 428
2184. — frolle à la Piémontaise. 428
2185. — frolle à la Florentine. 428
2167. — à galette. 427
2168. — à gâteau des Rois. 427
2190. — à gorenflot. 429
2175. — à Kulibiak. 427
2172. — à mufings à l'Anglaise. 427
2186. — à nouille 428
1201. — d'office. 428
2169. — à pain à l'Allemande. 430
2170. — à pain à la Polonaise. 423
2166. — à plomb. 427
2179. — à ramequin. 428
2187. — à raviole 429
2191. — à soleil. 429

GROSSES PIÈCES DE PATISSERIE.

2272. Baba pour grosse pièce (Dessin nº 206.) 439
2273. — à la Podolienne, pour grosse pièce. . . . 439

Numéros		Pages
2281.	Berchoux à la Moderne, pour grosse pièce	442
2282.	Biscuit à la vanille (Dessin nº 207.)	442
2269.	Brioche pour grosse pièce	437
2324.	Carpe en biscuit (imitation)	452
2296.	Casque en nougat (Dessin nº 225.)	446
2288.	Charlotte à la Parisienne (Dessin nº 208.)	444
2289.	Charlotte à la Moderne (Dessin nº 209.)	444
2317.	Chaufroix de bécasses à la gelée (imitation)	450
2270.	Compiègne pour grosse pièce	438
2300.	Corbeille en nougat, pour grosse pièce	447
2293.	Cornes jumelles en nougat pour grosse pièce	445
2271.	Couglof pour grosse pièce	438
1316.	Côtelettes ou filets de volaille (imitation)	450
2304.	Croquembouche à la Condé	448
2305.	— d'Auvergne, pour grosse pièce	448
2306.	— à la Bou-Maza, p. grosse pièce	448
2307.	— en génoise pour grosse pièce	448
2308.	— moderne, pour grosse pièce	449
2309.	— de choux, pour grosse pièce	449
2310.	— de choux, panaché	449
2311.	— en meringues, pour grosse pièce	449
2312.	— d'Aboukir, pour grosse pièce	449
2313.	— de quartiers d'oranges	449
2314.	— à l'Algérienne, pour grosse pièce	450
2315.	— à la Renaissance (Dessin 216.)	450
2302.	— d'amandes (Dessin nº 211.)	447
2303.	— à l'Espagnole	447
2277.	Cussy, pour grosse pièce (Dessin nº 205.)	440
2299.	Cygne en nougat, pour grosse pièce	447
2321.	Cygne à la crème (imitation)	451
2322.	Cygne à l'orange en glace (imitation)	452
2318.	Galantine à la gelée (imitation)	450
2279.	Gâteau breton (Dessin nº 213.)	441
2278.	— de broche (Dessin nº 213.)	441
2275.	— de Couglof à la Bavaroise	440
2280.	Gâteau Delisle. (Dessin nº 195.)	442
2274.	— de Munich	440
2295.	Harpe en nougat pour grosse pièce	446
2319.	Hure de sanglier (imitation)	451
2320.	Jambon à la gelée (imitation)	451
2324.	Livre en biscuit (imitation)	452
2294.	Lyre en nougat. (Dessin nº 226.)	446
2291.	Meringue en pyramide	445
2290.	— en ruche. (Dessin nº 214.)	444
2284.	Mille-feuilles à la Française	443
2285.	— à la Florentine	443
2286.	— à la Frangipane	443
2283.	Napolitain historié. (Dessin nº 210.)	442
2292.	Nougat à la Parisienne. (Dessin nº 215.)	445
2287.	Phare napolitain. (Dessin nº 219.)	443
2301.	Pièces montées en nougat	447
2297.	Puits en nougat	446
2276.	Savarin pour grosse pièce. (Dessin nº 204.)	440
2298.	Tonneau en nougat	446

PETITS GATEAUX POUR ENTREMETS.

2370.	Ambroisies	458
2377.	Américains	459
2407.	Augusta	462
2432.	Baisers à l'Allemande	465
2369.	Bénédictins	458
2354.	Bolonais	456
2374.	Bouchées de dames	459
2373.	Bouchées à l'Italienne	459
2375.	— de messieurs	459
2364.	Cannelons aux confitures	457
2392.	Canapés	461
2418.	Charlottes	463
2420.	Choux à la crème	464
2421.	— pralinés	464
2422.	— d'Antin	464
2352.	Condés	456
2376.	Constantines	459
2403.	Corbeilles	462
2404.	— aux amandes	462
2384.	Croissants	460
2371.	Darioles à la vanille	458
2393.	Dartois au riz	461
2358.	— aux pommes	456
2359.	— glacés	457
2360.	Dartois de pommes à l'anglaise	457
2389.	Dauphines	460
2426.	Éclairs au café	464
2427.	— aux fraises	465
2428.	— au chocolat	465
2410.	Émirs	463
2385.	Eugénies	460
2348.	Fanchonnettes	455
2355.	Fantaisies	456
2382.	Financiers	460
2417.	Flaus russes	463
2391.	Flûtes	461
2386.	Friands	460
2372.	Gaufres à la Chantilly	459
2413.	Génoises pralinées	463
2414.	— marbrées	463
2415.	— aux confitures	463
2418.	— bigarrées	463
2388.	Ingénues	460
2366.	Jambonneaux	458
2367.	Jambonneaux à la Viennoise	458
2411.	Madeleines au rhum	463
2412.	— de Commercy, à l'orange	463
2395.	Manqués pralinés	461
2396.	— à l'Italienne	461
2400.	Marquis	462
2361.	Mars	457
2390.	Marguerites	460
2431.	Meringues du roi. (Dessin nº 200.)	465
2368.	Metternichs	458
2419.	Milanais	464
2399.	Mirandolais	461
2350.	Mirlitons	455
2405.	Mokas	462
2406.	Mousses au café	462
2363.	Nougats parisiens à l'abricot	457
2387.	Orientales	460
2424.	Pains de la Mecque	464
2425.	— à la duchesse	464
2256.	Palmires	456
2401.	Paniers	462
2402.	— de Bar	462
2294.	Perlés	461
2327.	Petits babas	453
2326.	— compiègnes	453
2328.	— couglofs	453
2333.	— cussys	454
2332.	— gorenflots	453
2329.	— munichs	453
2334.	— napolitains	454
2335.	— nougats	454
2330.	— savarins	453
2331.	— soleils	453
2325.	Petites brioches	453
2430.	— meringues ovales garnies de fraises	465
2429.	— meringues à la Chantilly	465
2378.	— mousses au café	459
2354.	Polonais	456
2349.	Pontneufs	459
2381.	Portugais	460
2423.	Profiteroles	463
2380.	Punchs	459
2351.	Puits d'amour	456
2409.	Rabelais	463
2362.	Religieuses	457
2378.	Richelieux	459
2365.	Roulades	458
2353	Royaux	456
2397.	Samaritains	461
2383.	Sultans	460
2336.	Tartelettes d'abricots	454
2338.	— à la frangipane meringuées	454
2337.	— à l'orange	454
2339.	— à la Condé	454
2340.	— aux fraises	454
2341.	— grillées	454
2342.	— aux pommes	455
2343.	— danoises	455
2344.	— de poires	455
2345.	— de cerises	455

Numéros — Pages

2346. Tartelettes au riz . . . 455
2408. Victoria . . . 462
2398. Viennois . . . 461
2357. Virginiens . . . 456
2379. Zurich . . . 459

PETITS GATEAUX POUR THÉ.

2457. Allumettes . . . 469
2440. Biscottes . . . 467
2453. — à la levûre . . . 468
2449. Biscuits au pain noir . . . 468
2443. Brioches . . . 467
2444. Couques . . . 469
2448. Cressins . . . 467
2459 *bis*. Croquettes de Bar . . . 469
2452. Croûtes marseillaises . . . 468
2433. Échaudés . . . 466
2434. — à l'Italienne . . . 466
2456. Éventails . . . 469
2454. Galettes à l'Anglaise . . . 468
2446. Gâteaux digestifs . . . 467
2445. — de Bordeaux . . . 467
2435. — de plomb . . . 466
2455. Gimblettes à la Génoise . . . 468
2459. Gimger-breed . . . 469
2442. Muffings . . . 467
2451. Pain d'Écosse . . . 468
2447. Pain doux à la Génoise . . . 467
2436. Petits pains au beurre . . . 466
2437. — pains à la Polonaise . . . 466
2438. — pains pour thé . . . 466
2439. — pains grillés . . . 467
2458. — pains légers . . . 469
2450. Plumquets (plum-kake) . . . 468
2441. Tranches grillées . . . 467

DE L'OFFICE.

2460. Clarification du sucre . . . 470
2461. Cuisson de sucre . . . 470

COMPOTES.

2462. Compotes napées . . . 471
2463. — de pommes . . . 471
2464. — de pommes dans la gelée . . . 472
2465. — de pommes à la marmelade . . . 472
2466. — de poires . . . 472
2467. — de petites poires . . . 472
2468. — de prunes noires . . . 472
2469. — de mirabelles . . . 472
2470. — de figues fraîches . . . 472
2471. — de patate . . . 473
2472. — mêlée . . . 473
2473. — d'épines-vinettes . . . 473
2474. — de mûres . . . 473
2475. — de poires panachées . . . 473
2476. — de fraises . . . 473
2477. — de fraises ananas framboisées . . . 473
2478. — de framboises . . . 473
2479. — de groseilles rouges . . . 473
2480. — de groseilles à maquereaux . . . 474
2481. — de cerises . . . 474
2482. — de reines-claude . . . 474
2483. — d'abricots de primeur . . . 474
2484. — d'abricots de plein vent . . . 474
2485. — de coings . . . 474
2486. — crue de gros fruits . . . 474
2487. — d'oranges crues . . . 474
2488. — ou salade d'oranges à l'eau-de-vie . . . 474
2489. — de pêches . . . 475
2490. — de melon . . . 475
2491. — macédoine . . . 475
2492. — de marrons . . . 475
2493. — chaude de marrons, au rhum . . . 475
2494. — de marrons filés . . . 475
2495. — de pruneaux . . . 475
2496. — de prunes blanches . . . 475
2497. — savoyarde . . . 475

GELÉES, MARMELADES, CONFITURES ET PATES DE FRUITS.

2504. Bordure de gelée de fruits . . . 477
2513. Confiture de groseilles de bar . . . 478
2514. — de groseilles à maquereaux . . . 478
2515. — de fraises ananas à la gelée . . . 478
2516. — de fraises, façon de Kieff . . . 478
2517. — de pastèques ou melons d'eau . . . 478
2518. — de feuilles de roses . . . 478
2519. — de cerises . . . 478
2520. — de cerises à la gelée . . . 478
2521. — de verjus . . . 479
2498. Gelée de groseilles . . . 476
2499. — de groseilles à cru . . . 476
2500. — de pommes . . . 476
2501. — de pommes à l'Anglaise . . . 476
2502. — d'abricots . . . 476
2503. Macédoine de fruits à la gelée . . . 477
2505. Marmelade d'abricots . . . 477
2506. — de pommes . . . 477
2507. — de mirabelles . . . 477
2508. — de reines-claude . . . 477
2509. — de framboises . . . 478
2510. — de patates . . . 478
2511. — de prunes blanches . . . 478
2512. — de fruits d'églantiers . . . 478
2522. Pâte de pommes à la vanille . . . 479
2523. — de coings . . . 479

FRUITS CONFITS ET FRUITS A L'EAU-DE-VIE.

2528. Abricots verts confits . . . 481
2529. — confits entiers . . . 481
2531. Amandes vertes confites . . . 481
2538. Ananas confits . . . 482
2534. Angélique confite . . . 481
2524. Blanchissage de fruits à confir . . . 480
2526. — de fruits verts à noyaux . . . 480
2543. Chinois confits . . . 483
2540. Écorces de cédrats confites . . . 483
2541. — d'oranges et citrons confites . . . 483
2527. Façon à donner aux fruits . . . 380
2546. Fruits à l'eau-de-vie . . . 484
2545. Marrons confits . . . 484
2539. Melon confit . . . 482
2533. Mirabelles confites . . . 481
2544. Noix vertes confites . . . 483
2542. Oranges confites en quartiers . . . 483
2530. Pêches confites . . . 481
2535. Poires confites . . . 482
2536. Pommes confites à la vanille . . . 482
2525. Procédé pour enlever le duvet des fruits verts . . . 480
2537. Quartiers de coings confits . . . 482
2532. Reines-claude confites . . . 481

FRUITS GLACÉS, CARAMELS ET BONBONS.

2555. Amandes et pistaches glacées au cassé . . . 485
2605. — grillées ou pralinées à la vanille . . . 492
2612. — vertes imitées . . . 494
2619. Azugarillos . . . 494
2568. Bonbons dits de conserves . . . 487
2598. — au kirsch . . . 491
2600. — aux framboises . . . 492
2601. — à l'ananas . . . 492
2602. — au café à la crème . . . 492
2603. — à la vanille et à la crème . . . 492
2566. Candi à chaud . . . 487
2567. — à froid . . . 487
2562. Caramels au citron . . . 486
2563. — au chocolat à la crème . . . 486
2564. — au café . . . 486
2565. — au lait d'amandes, pistaches, etc. . . . 487
2552. Cerises glacées au caramel . . . 485
2569. Conserves aux poires . . . 487
2571. — aux fraises . . . 488
2572. — d'ananas à la vanille . . . 488
2573. — au rhum . . . 488
2574. — au café . . . 488
2575. — au chocolat . . . 488
2576. — aux pistaches à l'ancienne . . . 488
2613. Cornichons imités . . . 494
2553. Dattes farcies, glacées au café . . . 485
2606. Fleurs d'oranger pralinées . . . 493

Numéros — Pages

2588. Fondants à la vanille 490
2594. Fondants-bouchées à l'impériale 491
2589. — pralinés au chocolat 490
2590. — aux framboises 491
2591. — à l'orange 491
2592. — au café 491
2593. — au chocolat 491
2595. — aux avelines 491
2596. — au marasquin 491
2597. — quatre-mendiants 491
2551. Fraises glacées au caramel 485
2547. Fruits glacés au caramel et au fondant 484
2559. — nappés à la gelée 486
2560. — glacés au tirage 486
2599. Glands imités 492
2611. Haricots verts imités 494
2617. Imitation de noyaux en pâte d'amandes 494
2614. — de pâte d'avelines 494
2609. — en pâte d'amandes cuite 493
2549. — de marrons glacés au caramel 485
2550. — de marrons glacés en surprise 485
2616. — Moules de noyaux de fruits 494
2615. Noisettes imitées 494
2607. Nougat de Marseille 493
2610. Olives imitées 493
2578. Oranges coulées en conserve 489
2580. Pastilles à la menthe 489
2581. — au chocolat 489
2582. — au citron 489
2583. — à la rose et fleur d'oranger 489
2584. — aux framboises 490
2585. — au kirsch-wasser 490
2586. — fondantes à l'ananas 490
2604. — coulées en liqueur 492
2556. Pâte d'amandes glacée au cassé 485
2557. — d'Auvergne au cassé 485
2558. — de coings, poires et pommes au cassé 486
2587. Pistaches au chocolat 490
2554. Pruneaux glacés 485
2548. Quartiers d'oranges glacés 484
2570. — d'abricots et de pêches 487
2561. Reines-claude glacées au tirage 486
2579. Statuettes coulées en sucre blanc 489
2577. Sucre coulé en moule 488
2608. — tors en rubans 493
2618. — Soufflé 494

PETITS FOURS.

2669. Amarettes aux pistaches 501
2652. Bâtons de vanille 498
2642. Biscuit anglais 497
2625. — au chocolat 496
2623. — de Reims 495
2658. — de Novare 499
2620. — à la cuiller 495
2627. Cannelons de meringue italienne 496
2628. Champignons en meringues 496
2645. Copeaux 498
2664. Croquants 500
2636. Croquets 497
2637. — ordinaires 497
2638. — à la Piémontaise 497
2655. Croquignoles 499
2659. Coquilles à la fleur d'oranger 499
2651. Feuilles de chêne 498
2556. Flûtes en brioche 499
2646. Gaufres aux pistaches 498
2647. — à l'Italienne 498
2648. — d'office 498
2649. — allemandes 498
2650. — de Carlsbad 498
2624. Gimblettes aux pistaches 495
2630. Macarons aux pistaches 496
2631. — d'avelines 496
2632. — d'Amiens 496
2633. — moelleux 496
2634. — secs 497
2635. — d'Orléans 497
2665. Massepains 500
2667. Massepains aux pistaches 500
2665. Nattes 500
2653. Noisettes 499
2639. Noix imitées en meringue italienne 496
2671. Nougat aux pistaches 501
2639. Pain d'épices 497
2640. — d'épices à l'Allemande 497
2660. — d'abricots 499
2662. — de Pavie à l'orange 499
2641. — de Nantes 497
2657. Patiences à l'Allemande 499
2621. Petits biscuits en caisse glacés 495
2654. — soufflés à la rose en caisses 499
2663. — pains à la fiancée 500
2670. — pains aux anis 501
2668. Petites mosaïques aux confitures 500
2626. — meringues 496
2622. — bouchées 495
2661. Royaux 499
2643. Tourons à la fleur d'oranger 497
2644. — aux pistaches 498

GLACES, SORBETS ET PUNCHS GLACÉS.

2706. Café à la crème, glacé 507
2702. Corbeilles en glace 507
2701. Fromage glacé 506
2705. Granites de groseilles 507
2703. Glace-biscuit à la vanille 507
2676. Glace à la crème vanillée 503
2677. — à la crème au café 503
2678. — à la crème aux amandes 503
2679. — à la crème aux noix fraîches 503
2680. — à la crème aux pistaches 504
2581. — à la crème de marrons 504
2682. — à la crème de noisettes pralinées 504
2683. — à la crème au chocolat 504
2684. — à la crème au chocolat blanc 504
2685. — à la crème au riz 504
2686. — à la crème napolitaine 504
2687. — à la crème d'eau 504
2688. — à la crème crue à la vanille 505
2689. — à la crème crue aux fraises 505
2680. — à l'ananas 505
2681. — aux framboises 505
2692. — aux abricots 505
2693. — au melon 506
2694. — aux fraises 506
2695. — aux poires à la vanille 506
2696. — aux groseilles 506
2597. — aux mirtilles 506
2698. — à l'orange 506
2699. — aux amandes 506
2670. — au chocolat 506
2704. Imitation de biscuit à l'orange 506
2716. Kaldschall d'ananas au Champagne 509
2717. — à la Macédoine 509
2673. Manipulation des glaces 502
2674. Moulage et frappage des glaces 502
2711. Punch à la Romaine 508
2712. — glacé à l'Anglaise 508
2713. — glacé à l'Impériale 508
2672. Sanglage des sorbetières 502
2675. Socles en glace d'eau 502
2714 Sorbets au vin de Champagne 508
2715. — à l'ananas 509
2707. Spongade au Marasquin 507
2708. — au café 508
2709. — au chocolat 508
2710. — aux pêches 508

SIROP DE FRUITS.

2718. Sirop de groseilles et de framboises 509
2719. — de cerises 509
2720. — d'abricots 509
2721. — d'oranges et citrons 509
2722. — d'orgeat 509
2723. — de rhum ou essence de punch 510

Numéros — Pages

RAFRAÎCHISSEMENTS ET BOISSONS.

2728. Cardinal 510
2724. Eau de groseilles 510
2725. Limonade. 510
2726. Orgeat 510
2727. Punch royal froid 510
2729. — chaud à l'ananas. 510
2730. — au kirsch. 511
2731. Vin chaud. 511

ESPRIT DE LIQUEURS ET RATAFIA.

2732. Esprit de marasquin. 511
2733. — de curaçao. 511
2734. — de vanille. 511
2735. — de rosolio. 511
2736. — de moka. 511
2737. Ratafia de cerises. 511

DES CONSERVES ALIMENTAIRES.

SALAISONS DE VIANDES, POISSONS ET LÉGUMES.

2755. Asperges conservées au sel. 515
2748. Brochets et truites à la marinade. 514
2767. Câpres. 517
2766. Céleris au vinaigre 517
2763. Champignons à la Piémontaise. 516
2764. — comestibles au vinaigre. 517
2760. Choucroute à la façon de Strasbourg 516
2758. Choux-fleurs à l'eau de sel. 516
2761. Concombres à la Russe. 516
2762. Cornichons au vinaigre. 516
2739. Culottes, aloyaux et noix de bœuf à l'écarlate. . 515
2750. Écrevisses pour hâtelets. 515
2746. Estomacs d'oie fumés. 514
2757. Fonds d'artichauts à l'eau de sel. 516
2752. Haricots verts conservés au sel (1er procédé). . 515
2753. — verts conservés au sel (2e procédé). . . 515
2754. — verts au sel (3e procédé) 515
3542. Jambons salés et fumés. 513
2743. — fumés à la façon de Mayence 514
2744. — fumés à la façon de Bayonne 514
2745. — à la façon de Westphalie. 514
2738. Langues à l'écarlate. 513
2741. Lard salé. 513
2768. Macédoine de légumes au vinaigre. 517
2765. Oronges à la Polonaise. 517
2759. Oseille conservée 516
2756. Petits pois verts. 515
2740. Poitrines de porc salées et fumées. 513
2751. Queues d'écrevisses à l'eau de sel. 515
2747. Saumons et esturgeons. 514
5749. Thon mariné. 514

CONSERVATION DES ALIMENTS PAR LA MÉTHODE APPERT.

2771. Bouchage des bocaux ou flacons. 518
2770. Cuisson des boîtes. 517
2772. — des bocaux. 518
2769. Soudage des boîtes. 517

CONSERVATION DES VIANDES, SAUCES ET BOUILLONS.

2773. Bouillons, consommés et potages conservés. . . 518
2778. Conservation du mouton. 519
2781. Côtelettes de veau conservées. 519
2783. — d'agneau conservées. 519
2784. — de porc conservées. 519
2775. — culotte de bœuf conservées. 518
2776. Filets de bœuf conservés. 518
2782. Gigots d'agneau conservés. 519
2777. Langues, palais de bœuf et gras-double conservés. 519
2779. Noix de veau conservées. 519
2785. Pieds de porc conservés. 519
2774. Sauces conservées. 518
2780. Tête de veau conservée. 519

CONSERVATION DE LA VOLAILLE ET GIBIER.

2789. Crêtes de volaille conservées. 520
2786. Filets de volaille et de gibier, conservés . . . 520
2788. Foies d'oies et de canards, conservés. 520
2790. Galantines conservées 520
2791. Pâtés de foie-gras de volaille ou de gibier. . . . 520
2787. Ragoûts de volaille et de gibier, conservés . . . 520

CONSERVATION DES POISSONS.

2798. Huîtres et moules conservées. 521
2797. Queues de homards, de langoustes et d'écrevisses. 521
2796. Ragoûts de poisson conservés. 521
2795. Sardines conservées à l'huile. 521
2793. Saumon conservé. 521
2794. Soles conservées. 521
2792. Turbot conservé. 521

CONSERVATION DES LÉGUMES.

2809. Artichauts conservés. 523
2806. Asperges conservées entières. 522
2811. Cardons conservés. 523
2801. Cèpes conservés. 522
2800. Champignons comestibles conservés 522
2813. Chicorée conservée. 523
2805. Flageolets conservés. 522
2804. Haricots verts conservés. 522
2810. Laitues conservées. 523
2882. Oronges conservées. 522
2803. Petits pois conservés. 522
2814. Pieds de céleris conservés 524
2812. Salsifis conservés. 523
2807. Tomates conservées. 524
2808. — conservées pour sauces. 523
2799. Truffes noires conservées. 522

CONSERVATION DES FRUITS, PURÉES ET SIROPS.

2817. Abricots conservés en boîtes. 524
2835. Abricots conservés pour glace. 526
2832. Amandes vertes conservées. 526
2819. Ananas conservés en boîtes. 524
2822. Cerises conservées. 525
2828. Coings conservés en boîtes. 525
2830. Figues fraîches conservées en boîtes. 526
2834. Fraises conservées pour glace. 526
2826. — et framboises conservées. 525
2824. Groseilles à maquereaux conservées 525
2825. — rouges et blanches conservées 525
2816. Grosses poires conservées en boîtes 525
2823. Marrons conservés en bocaux. 525
2831. Melon conservé en boîtes. 525
2837. — conservé pour glace. 526
2820. Mirabelles conservées en boîtes. 524
2833. Noix fraîches conservées. 526
2827. Oranges conservées en compote. 525
2818. Pêches conservées en boîtes. 524
2836. — conservées pour glace. 526
2815. Petites poires conservées en boîtes. 524
2829. Prunes noires conservées en boîtes. 525
2838. Purée de fraises conservées à froid. 526
2839. — de framboises conservées à froid. 526
3840. — de pêches et abricots, conservés à froid. . 526
2842. Purées et sucs de fruits conservés au bain-marie. 527
2821. Reines-claude conservées en boîtes. 525
2841. Sucs clairs de framboises, groseilles et cerises. . 527

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES.

WELLCOME LIBRARY INSTITUTE

PARIS. — IMPRIMERIE DE CH. LAHURE
Rue de Fleurus, 9.